KABAK TATLISI

https://www.elele.com.tr

2 kg balkabağı
2,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz

Kabağı dilimlenmiş alın; dilimler sizin için fazla kalınsa, istediğiniz gibi inceltin. 1 su bardağı şekeri geniş bir yayvan tencerenin dibini kapatacak şekilde yayın. Yıkadığınız dilimlerin her bir katına kalan şekeri serperek, kat kat dizin. Tencerenin ağzını kapatın, çok sıcak olmayan bir yerde sabaha kadar bekletin. Bu süreçte, kabak su salacaktır. Ertesi sabah kısık ateşte 30-40 dakika (kabaklar yumuşayıncaya kadar) pişirin. Kabağın akşamdan saldığı kendi suyunun pişirmeye yetmesi gerekir. Gerekirse yarım bardak ılık su ilave edin. Pişme süresinin sonuna doğru kapağını açın ki, şerbeti koyulaşabilsin. Pişen tatlıyı kendi tenceresinde soğutun. 1 su bardağı cevizi kabaca dövün. Servis tabağına aldığınız tatlının üstüne serpin.



© lezzetler.com tarif no:128684 • adı:Kabak Tatlısı • gönderen:Tansu Öz • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:13