KABAK TATLISI (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. Bal kabağı
250 gr. Şeker
15 gr. Vanilya
50 gr. Bal
250 gr. Ilık Su
Üzeri için:
200 gr. Kuru Ceviz
100 gr. Kaymak

Kabağın iç kısımları temizleyip, kabuklan soyunuz ve dilimlenerek yıkayınız. Tencereye kabuğunu soyduğumuz kısımları alta gelecek şekilde diziniz. Üzerine şeker, vanilya ve bal ilave ediniz. % saat kadar bekletiniz. Kısık ateşte her 5 dakikada bir ılık su ilave edilerek 30 dakika kadar pişiliniz. Tam olarak suyunu çekmeden ocağın altı kapatınız. Kapağım kapatarak 10 dakika kadar dinlendiriniz. Soğuduktan sonra üzerine kaymak ve ceviz koyarak servis ediniz.



© lezzetler.com tarif no:115493 • adı:Kabak Tatlısı (Zonguldak) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:14