KURU ERİKLİ KABAK TATLISI

2 kg. kabak
2 su bardağı toz şeker
5 adet kuru erik
1 paket vanilya
1 adet tarçın kabuğu

Kabakları iri parçalar halinde doğrayın. Üzerine şekeri, tarçın kabuğunu, kuru erikleri ekleyip kısık ateşte 45 dakika kendi suyu ile pişmeye bırakın. Pişen kabakları servis tabağına almadan önce üzerine vanilya serpin ve beş dakika kapağı kapalı olarak bekletin.

© lezzetler.com tarif no:74640 • adı:Kuru Erikli Kabak Tatlısı • gönderen:Tamer • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:48