BAL KABAĞI TATLISI

1500 gram bal kabağı
400 gram toz şekeri (1.3/4 bardak)
2 kahve fincanı su
Üstüne:
100 gram çekilmiş ceviz (1 bardak)

Bir tencereye çekirdek kısmı çıkarılmış, kabuğu alınmış ve iki parmak genişliğinde parçalara doğranmış 1500 gram bal kabağını döşedikten sonra üstlerine 1.3/4 bardak toz şekeri ile 2 kahve fincanı su ilave ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve kabaklar suyunu salıp ta tekrar çekerek yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları kısık ateşte pişirmeye bırakmalıdır. Kabaklar pişince bunları parçalamadan bir delikli kepçe ile tabağa alarak üstlerine 1 bardak çekilmiş ceviz serpmeli ve soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:36850 • adı:Bal Kabağı Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:25