



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI LOKMALARI

<https://migros.com.tr>

Yarım kg. bal kabağı
50 gr. toz şeker
100 gr. ufalanmış ceviz
2 paket bisküvi
2 adet yıldız anason
1 adet çubuk tarçın
100 gr. toz badem

1. Balkabaklarını küp küp doğrayıp tencereye alın.
2. Üzerini geçecek kadar su koyup ocaktan alın.
3. İçine şeker, çubuk tarçın, yıldız anasonu ekleyip kaynatın. Ocaktan alın.
4. İçinden çubuk tarçını ve yıldız anasonu çıkarıp sıcakken püre haline getirin.
5. Ardından mutfak robotunda bisküvileri ve püre halindeki balkabağını karıştırın.
6. İstediğiniz büyüklükte toplar yapın.
7. Toz bademe batırıp kürdanla servis edin.

