BALKABAĞI TATLISI

1,5 kg balkabağı
2 kahve fincanı su
400 gr (1+3/5 su bardağı) tozşeker
Üzeri için:
100 gr dövülmüş ceviz

Kabağın çekirdekleri çıkarılıp kabuğu soyularak ayıklanır. Etli kısmı ikişer parmak eninde parçalara bölünür, yayvan bir tencereye düzenli bir biçimde yerleştirilir. Üzerine tozşeker serpilir. 2 kahve fincanı su ilave edildikten sonra, tencerenin kapağı örtülür ve orta ateşe oturtulur. Kabaklar kendi suyuyla yumuşayıncaya kadar pişirilir. Piştikten sonra, kevgirle parçalan mamaya dikkat edilerek tencereden alınıp tabaklara konur. Soğuyunca, üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10747 • adı:Balkabağı Tatlısı • gönderen:Asegul • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:07