



BALKABAĞI TATLISI

<https://migros.com.tr>

2 kg. bal kabağı
1/2 su bardağı su
325 gr. toz şeker
100 gr. ceviz
125 gr kaymak

1. Kabakların kabukları ve yeşil kısımlarını iyice temizledikten sonra geniş tabanlı bir tencereye dizin.
2. Üzerine su ve şekeri ekledikten sonra kısık ateşte kabaklar yumuşayana kadar kapağı kapalı bir şekilde pişirin.
3. Son olarak iri çekilmiş ceviz ve kaymakla sunumu yapın.

