



BİSKÜVİLİ KABAK TATLISI

Fevziye Sürmeli

- 1 adet bal kabağı
- 1 paket petibör bisküvi
- Yarım kilo şeker
- 4 yumurta
- 2 vanilya
- 1 kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı pirinç unu
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- Kaymak
- Dondurma
- Çikolata sos

Kabakları haşlayın. Tüm malzemeleri blendırdan geçirin. Fırın tepsisine bisküvileri dizin. Malzemeyi bisküvilerin üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 1 saat pişirin. Arzuya göre çikolata sos, kaymak ya da dondurma ile servis edin.

