



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DERSİM BALKABAĞI TATLISI (TUNCELİ)

Berfin Ateş

2 kg balkabağı  
3 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı ceviz  
Tahin (arzuya göre)

Balkabakları yıkanır, 2-3 parmak genişliğinde arzu edilen uzunlukta doğranır.

Kabaklar, büyük ve yayvan bir tencereye, aralarına şeker serpilerek kat kat dizilir.

Kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte, yumuşayana kadar kapağı kapalı pişirilir.

Arada çatalla pişip pişmediği kontrol edilebilir.

Altı kapatılıp ilk sıcaklığının geçmesi beklenir.

Soğuduktan sonra balkabağı tatlısı servis tabağına alınır, arzuya göre üzerine tahin ve tencerede kalan şerbet gezdirilir, dövülmüş ceviz serpilerek servis edilebilir.

