



## EN DOĞAL KABAK TATLISI

1 kg balkabağı  
2 su bardağı şeker  
Yarım su bardağı su  
Üzeri için:  
Ceviz

Balkabağı soyulur, kibrit kutusu büyüklüğünde dilimlenir. Kabak parçaları bir düdüklü tencereye dizilir. Üzerine şeker ve su konur. Düdüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşe yerleştirilir. Buhar çıkmaya başlayınca ateş azaltılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Soğuyunca servis tabağına alınır. Üzerine iri çekilmiş ceviz serpilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.07.2023