



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVACI KABAĞI MUHALLEBİSİ (FETHİYE MUĞLA)

Anadolujet Magazin

1 kg balkabağı (Bulabilerseniz Fethiye'nin helvacı kabağı)
1,5 çay bardağı toz şeker
2 litre süt
2 paket vanilya
Ceviz

Kabakları yıkayıp küçük parçalara bölün. Dödüklü tencerede, üzerini örtecek kadar su ve çok az tuz ilave ederek kapağı kapalı şekilde 10 dakika pişirin. Pişmiş kabakları bir süzgece alın. Suyu süzölmüş kabakları tahta kaşık yardımıyla iyice ezin ve çıkan suyu süzdürün. Süt ve şekeri bir tencerede kaynatmaya alın. Kaynamaya başlayınca içine ezilmiş kabakları ve vanilyayı ilave edin. Tatlının kıvamı muhallebi kıvamı olmalıdır. Kabak lifleri de sütün içinde ince ince görülür hâle gelince kaselere alıp buzdolabında bekletin ve üzerini cevizle süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.

