



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HELVACI KABAĞI TATLISI (KIZARTMA)

Kabağı, münasip büyüklükte parçalara ayırınız. Bu dilimleri, una bulayıp, tavada, kızgın tereyağında kızartınız. Süzerek kayık tabağına alınız. Arzuınıza göre, havanda döverek tertiplediğiniz badem, fıncık, ceviz ve fıstık içlerinden birini, bol toz şekerle beraber karıştırıp kabakların üzerlerine döşeyiniz. Böylece, birkaç kat dizdikten sonra, üzerlerine koyuca şerbeti döküp, tepsiyi ateşe koymalı. Kabağı, şerbetini içip yumuşayınca kadar pişirmeli. İndirip soğuttuktan sonra yemelidir.

© lezzetler.com tarif no:57225 • adı:Helvacı Kabağı Tatlısı (Kızartma) • gönderen:has hoşaf • indirme tarihi:14.03.2025 - 05:26