KABAK LOKUMU (SAKARYA)

https://www.kulturportali.gov.tr

600 gr bal kabağı
1 çay bardağı toz şeker
5 tane karabiber
1 tane karanfil
2 tane çubuk tarçın
6 tane kedi dili
1 türk kahvesi fincanı kabağın suyu
İç Malzemesi:
1 paket krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt
1 su bardağı kırık ceviz
1,5 su bardağı hindistancevizi (tepsiye sermek için)

Kabağı tenceremize alalım üzerine toz şekeri serpelim,çubuk tarçın,karabiber,karanfili atalım,1 finzan su ilave edelim ocakta yumşayıncaya kadar pişirelim,1 türk kahvasi kadar suyunu süzüp kenara kenara koyalım,içindeki tarçını baharatları çıkaralım kabağı çatalla ezip püre yapalım.
Kedidilini robotta çekelim un haline getirelim,ayırdığımız kabağın suyuyla birlikte, püre kabağa katıp karıştıralım.
Tepsiye streç filim yayalım,büyük boy kara borcam kullandım,üzerine hindistan cevizini yayalım,üzerine püre kabağı kaşık kaşık dökelim,daha sonra sürekli kaşığı ıslatıp dikkatlice püreyi tepsiye yayalım.
Krem şantiyi soğuk sütle çırpalım,kabağın üzerine döşeyelim tepsiyi buzluğa atıp 3,4 saat bekletelim, çıkarıp üzerine kırık cevizleri yayalım,streç filimle birlikte dikkatlice rulo yapıp, tekrar buzluga atalım,buzlukta bir gece bekletelim, çıkarıp dilimleyelim servis tabağına alalım.

© lezzetler.com tarif no:116270 • adı:Kabak Lokumu (Sakarya) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:16