KABAK SULAJ

Yarım kg ayıklanmış balkabağı
1 su bardağı su
1 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un

Kabaklar küçük parçalara kesilir. Bir tencereye atılır. Üzerine su ilave edilir. Kapak kapatılır, kısık ateşte yumuşayana kadar haşlanır. Rondodan geçirerek püre haline getirilir. Sonra üzerine şeker, süt ve un konur, iyice karıştırılır. Sonra orta ateşe yerleştirilir, devamlı karıştırarak pıtırdayana kadar pişirilir. Çukur tabaklara paylaştırılır. Soğuk servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:130375 • adı:Kabak Sulaj • gönderen:futuhat • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:32