



KABAK SÜTLACI (RİZE)

Rize Valiliği

Ortaboy bir taze siyah kabak
1,5 kilo süt
1 su bardağı şeker
Tuz

Kabak parçalara bölünüp kabukları soyulur, küçük küçük doğranıp suyla pişirilir. Kepçe ile iyice ezilerek süt, şeker ve tuz ilave edilir, on dakika kadar pişirilir, sahanlara veya taslara boşaltılarak soğuk veya sıcak yenebilir.

