



## KABAK SÜTLÜSÜ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram bal kabağı  
1 litre süt  
1 su bardağı toz şeker  
2 yemek kaşığı nişasta  
2 yemek kaşığı pirinç unu  
1 tatlı kaşığı vanilin  
1 yemek kaşığı tereyağı

Kabak sütlüsü için ilk olarak kabakları küçük parçalar halinde doğrayın ve üzerine toz şeker ekleyerek yumuşayana kadar pişirin.

Yumuşayan kabakları blenderdan geçirerek püre haline getirin.

Muhallebi için tereyağı ve vanilin hariç tüm malzemeleri bir tencereye koyun ve kaynayana kadar sürekli karıştırın.

Kaynadığında içine kabak püresini, tereyağını ve vanilini ekleyip hızlı bir şekilde karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız karışımı kurlara paylaşın ve buzdolabında birkaç saat soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra kabak sütlüsü servise hazır.

