KABAK TATLISI (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg balkabağı
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz veya fındık
1 kahve fincanı tahin

Kabak soyulur, temizlenir ve dilimlenir. Dilimler yıkadıktan sonra 2-3 parmak genişliğinde istenilen uzunlukta doğranır. Büyük ve yayvan bir tencereye kabaklar kat kat dizilip aralarına şeker serpilir. Bir gece üstü kapalı olarak bekletilir.
Bu bekleme sırasında kabak su salacağından pişirirken ayrıca su koymaya gerek yoktur. Gece şekeri ile bekletilen kabak, orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir.
Kabağın şerbetinin koyulaşması için bir süre de tencerenin kapağı açık olarak pişirilir. Soğuk olarak servis edilir. Tahin ve iri dövülmüş ceviz içi ile fındık içi üzerine eklenir.

Not: Aydın'ın en sevilen yöresel tatlısının kendine has özelliği, ince ince dilimlenerek pişirilmesidir. Balkabağı Aydın'da kestane ağaçlarının bulunduğu dağlık alanlarda kestane kabakları özeldir. Kestane aromasının lezzeti tabaklara yansır.

© lezzetler.com tarif no:175882 • adı:Kabak Tatlısı (Aydın) • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:41