



KABAK TATLISI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Kış Kabağı
2 Su Bardağı Toz Şeker
1 Su Bardağı Su
Dövülmüş Ceviz İçi

Kış kabağı soyularak içinin çekirdekleri çıkarılır. Küp şeklinde doğranıp yayvan bir tencereye dizilir, üzerine su ve şeker dökülerek yumuşayınca kadar ateş üzerinde kaynatıldıktan sonra fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırında pişen kabaklar soğumaya bırakılır, soğuyan kabakların üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis yapılır.

