KABAK TATLISI

Vedat Başaran

1½ kg. balkabağı
750 gr. toz şeker
100 gr. ceviz
4-5 adet karanfil
2 bardak su

Bal kabağının çekirdek yatağını iyice temizleyin. Dilimleyip küçük parçalara ayırın. Yeşil kısmının kalmamasına özen göstererek kabuklarını kalınca bir şekilde soyun. Yıkayıp suyunu süzdükten sonra fırın ısısına dayanıklı, kenarları yüksek bir kaba düzgün bir şekilde yerleştirin. Şekerin tamamını üstüne dökün. İki bardak su, birkaç tane de karanfil ilave edin.
Kabın üstünü alüminyum folyo ile kapatın. 200 C derecede ısıtılmış fırının orta kısmına yerleştirin. Hava alabilmesi için folyoyu bir kürdan ile delip 1 saat pişirin.Piştikten sonra kabın üstünü açıp soğumaya bırakın. Cevizleri öğütüp, üstüne serptikten sonra kaymak eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:116859 • adı:Kabak Tatlısı • gönderen:teşrifat • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:09