# KABAK TATLISI

THY Skylife

1 kg soyulmuş ve dilimlenmiş balkabağı
2 su bardağı toz şeker (400 gr)
1 su bardağı çekilmiş ceviz
1 adet karanfil
½ çubuk tarçın
Kaymak, servis için

Dilimlediğiniz kabakları geniş bir çelik tencereye yan yana dizin ve üzerini örtecek kadar şeker koyun. Kapağı kapatıp kabağın suyunu bırakarak şekeri eritmesi için en az 4 saat, mümkünse bir gece oda sıcaklığında bırakın. Ertesi gün kısık ateşte iyice yumuşayana ve şurubu hafifçe koyulaşana kadar yaklaşık 50-55 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. Servis tabaklarına alıp şerbeti üzerinde gezdirin ve ceviz serperek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:121550 • adı:Kabak Tatlısı • gönderen:tigin • indirme tarihi:02.04.2025 - 01:55