



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI TATLISI

1 kg balkabağı
1,5 kg toz şeker
Yarım limonun suyu
250 gram kaymak
250 gram dövülmüş ceviz içi

Kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş kabakları, bir gece önceden, yayvan bir tencerenin içinde bir kat kabak, üzerini örtecek şekilde şeker, tekrar kabak ve şeker olarak, iki kat olacak şekilde dinlenmeye bırakın. Ertesi sabah su salmış kabağı kısık ateşte iyice pişirip, limon suyunu ekleyin. Kabakları mikserde püre kıvamına gelene kadar karıştırın. Cam bir kabın içine streç folyo serin. Tabağın en altına kabak püresinin yarısını boşaltın. Üstüne cevizin yarısı, onun üstüne kaymak ve en üst kata da kalan kabak püresini dökün. Buzdolabında bir saat beklettikten sonra, bir servis tabağına ters çevirerek alın. Üzerine kalan cevizi serperek, servis yapın.

