



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI TATLISI

3 kg bal kabağı
1.5 kg toz şeker
225 gr kaymak
1.5 su bardağı ceviz

Kabakları ufak ufak doğrayıp, şekerle birlikte hiç su koymadan pişirin. Kabaklar iyice yumuşayınca bir çatal yardımıyla ezip püre haline getirin. Pürenin yansını, içi folyo döşenmiş, yuvarlak bir kaba koyun, üzerine kaşıkla düzgünleştirip, şekil verin. Üzerine kaymak ve çekilmiş ceviz koyun. Artan kabak püresini de kaymağın üzerine koyup, buzdolabında soğutun. Sonra kalıbı ters yüz edip, tatlıyı bir tabağa alın ve üzerini kalan cevizle süsleyip servis yapın.

[ML® Fırında Kabak Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.12.2023