



BALKABAĞI TATLISI

<https://www.bim.com.tr>

2 kg soyulmuş balkabağı
2.5 su bardak Şafak toz şeker (500gr)
5 karanfil
1 çubuk tarçın
2 avuç Simbat ceviz
5-6 çorba kaşığı Serel tahin
2 çorba kaşığı Kerem kaymak

Soyulmuş, yeşil kısımları alınmış 2 kg balkabağını yaklaşık üç parmak kalınlığında doğrayın. Doğranmış kabakların üzerine 2,5 su bardağı şeker, 5 karanfil ve 1 çubuk tarçını ilave edin. Üzerini yağlı kâğıt ile kapatın ve en az 3 saat kabakların sularını salması için bekletin. Sularını salan kabakları 160 derecelik fırında ağzı kapalı şekilde 50 dakika pişirin. • Ardından üzerini açıp fırını 230 dereceye ızgara moduna alın ve 15 dakika güzelce renk alıncaya kadar pişirince servise hazır. Tahin, kaymak ve ceviz ile servis edin.

