KABAK TATLISI

3 kg balkabağı (çekirdekleri çıkarılmış)
500 gr (2 su bardağı) toz şeker
1/2 limonun suyu
2 çorba kaşığı su
200 gr ceviz içi

Balkabağını karpuz dilimler gibi 3-4 santim eninde dilimlere bölünüz. Dış kabuğunu yeşil kısmı çıkana kadar soyunuz. Sonra bu dilimleri enlemesine 4'er santimlik parçalar halinde kesiniz.
Balkabağı dilimlerini büyükçe bir tencereye yerleştirip, üstüne toz şekeri serpiniz. Tencerenin kenarından 2 çorba kaşığı suyu koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, orta ateşte 20 dakika pişiriniz. Yarım limonun suyunu da ekleyip, 20 dakika daha pişiriniz. Bir çatalla kabukların pişip pişmediğini kontrol edip, pişmişlerse ateşi söndürünüz. Tencereyi kapağı kapalı olarak, kabakların demlenmesi için yarım saat bekletiniz. Sonra, kabak dilimlerini geniş yayvan bir tabağa yerleştirip, üstüne tencerenin dibinde kalmış şerbetini dökerek soğumaya bırakınız.
Ceviz içlerini ayıklayıp dövünüz; soğumuş kabakların üstüne serpip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61294 • adı:Kabak Tatlısı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:55