KABAK TATLISI

Fikret Özdemir

1 Kg. Balkabağı
600 Gr. Şeker
1 Adet Tarçın Çubuğu
100 Gr. Ceviz
100 Gr. Kaymak
50 Gr. Fıstık
50 Gr. Fındık

1 kilo balkabağını temizliyoruz. Dış kabuklarını soyup dilimler halinde şekillendiriyoruz. (İstediğiniz başka bir şekli de verebilirsiniz). Balkabaklarını bir kabın içine alıyoruz, üzerine şekeri döküyoruz ve bu durumda 1 gün boyunca bekletiyoruz. Bu balkabağının suyunun çıkması için yapılan bir işlem.
1 gün bekletilmiş balkabaklarını, tarçın çubuğunu da ekleyerek fırında ya da tencerede suyunu iyice çekene ve yumuşayana kadar pişiriyoruz. Mutlaka kısık ateşte veya derecede pişirmemiz lazım.
Soğuttuktan sonra ise dövülmüş ceviz, fındık ve fıstıkla süslüyoruz. Kaymakla birlikte servis ediyoruz.

Not: Pişirme işleminin süresini belirleyen şey balkabağının cinsi. Bazısı 30-35 dakikada pişerken bazısının pişme süresi 60 dakikayı bulabiliyor. Yukarıda ortalama pişme süresi verilmiştir.

© lezzetler.com tarif no:82680 • adı:Kabak Tatlısı • gönderen:katibim19 • indirme tarihi:23.05.2024 - 22:42