



KARA KABAK TATLISI (BOLU)

1 adet orta boy kara kabak
2 su bardağı toz şeker
1 kase çekilmiş ceviz
1/2 çay bardağı su

Kabağın içini temizleyin.
Dış kabuklarını soymadan üçgen şeklinde iri iri doğrayın.
İç kısımları altta ve kabukları üste gelecek şekilde tencereye dizin.
Üzerine toz şekeri ve suyu ilave edip, tencerenin kapağı kapalı şekilde kısık ateşte pişirin.
Piştikten sonra bir gece dinlenmeye bırakın.
Ertesi gün üzerini çekilmiş ceviz ile süsleyerek servis edin.

