



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI BALKABAĐI

MALZEMELER

1 kg balkabađı
1/2 adet limonun suyu
250 gr kaymak
250 gr dövülmüř ceviz içi
1 1/2 kg tozřeker

HAZIRLANIřI

Bir gece önceden kabakların kabuklarını soyun, dilimleyin ve yayvan bir tencereye bir kat kabak bir kat tozşeker ve sonra tekrar bir kat kabak ve bir kat tozşeker olacak şekilde dizip kapağını kapatın ve dinlenmeye bırakın. Sabah gecedен dinlendirilen kabağı kısık ateşte pişirin ve pişerken limon suyunu da ekleyin. Piřme işlemi bittikten sonra kabakları bir mikser ile pre haline getirin. Cam bir kabın en altına streç folyo serin ve kabak püresinin bir kısmını boşaltın. zerine cevizin yarısını ve onun da üzerine kaymak ve en st kata da kalan kabak püresini koyun. Buzdolabında yaklaşık bir saat kadar bekletip, servis tabağına ters çevirin. zerine kalan cevizi serpin.