



KAYMAKLI KABAK TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

2 kg bal kabağı
4 su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz veya fındık içi
Kaymak

Kabak yıkanır, dilimlenir ve soyulur. Çekirdekleri çıkarılıp iki üç parmak genişliğinde doğranır ve tencereye konulur. Şeker ilave edilir. Kısık ateşte, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirilir. Kaynamaya başlayınca, kapak açılarak kıvam alıncaya kadar pişirmeye devam edilir. Piştikten sonra, tepsiye alınıp fırınlanır. Servis tabağına alınıp dövülmüş ceviz ve kaymakla süslenerek servis edilir.



Fotoğraf "nazenin" tarafından gönderildi. 01.06.2020