



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ KAYMAĞINDA BEKLETİLMİŞ KABAK TATLISI

THY Skylife

Malzemesi:

1 kg porsiyon şeklinde kesilmiş kestane kabağı

1 kg toz şeker

200 ml su

1 yemek kaşığı ceviz içi

25 g kaymak

Hazırlanışı:

Kesilmiş ve soyulmuş kabakları iki saat kadar kireç suyunda bekletip iyice yıkayın. Bir tencereye alıp üzerine toz şeker ve suyunu ilave ederek bir saat kadar pişirin. Soğuyunca ceviz içi ve kaymakla servis edin.