



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ KAYMAKLI KABAK TATLISI

750 gr. dilimlenmiş ve soyulmuş kabak
500 gr. toz şeker
125 gr. kaymak
100 gr. fındık
100 gr. kireç kaymağı

Dilimlenmiş kabakları akşamdan kireç kaymağına yatırın ve oda sıcaklığında bırakın. Fındıkları robotta çekin. Kabakları yayvan bir tencereye bir sıra kabak, bir sıra toz şeker olarak kat kat döşeyin. Çok kısık ateşte kendi sularını salıp çekene kadar pişirin. İlimaya bırakın. Kaymak, tahin ya da çekilmiş fındıkla süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023