KIŞ KABAĞI TATLISI (DİYARBAKIR)

İrfan Rıza Yazıcıoğlu

1 kg kış kabağı
1 kg toz şeker
100 gr ceviz içi
10 adet karanfil
2 kabuk tarçın

Kabaklar iri küp halinde doğranır. Şeker , 5 su bardağı su ile kaynatılır ve kaynayan suya kabaklar atılır. Tarçın ve karanfille beraber pişirilir şire kıvamını alınca ateşten indirilir ve cevizle servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:174480 • adı:Kış Kabağı Tatlısı (Diyarbakır) • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.04.2025 - 20:37