



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KABAK TATLISI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Bal kabağı 1 kilogram
Toz şeker 1 kase
Süt 1 su bardağı
Un 2 yemek kaşığı
Sıvı yağ 2 yemek kaşığı

Temizlendikten sonra bir kaba alınan bal kabaklarının üzerine bir kase toz şeker eklenir, bir gün bekletilir. Bekletilen bal kabakları, özlerinde bulunan suyu salar. Bal kabakları ocak üzerine alınır, pişirmeye bırakılır. Kabaklar pişerken üzerine 2 yemek kaşığı sıvı yağ, un ve süt eklenir. Kaynayınca kadar karıştırılır. Kabaklar ocakta iyice karıştırılıp pişirildikten sonra tepsiye alınır. Önceden ısıtılan fırına sürülür ve kabakların üzerinin iyice kızarması sağlanır. Sütlu kabak tatlısı pişirildikten sonra biraz soğutulmak üzere buzdolabına alınır ve bekletilince tam kıvamını alır. İsteğe bağlı olarak üzerine ceviz, fıstık veya hindistancevizi dökülerek servis edilir.

