



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KABAK TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 kg soyulmuş balkabağı
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 2 su bardağı süt
- Üzeri için;
- 5 tatlı kaşığı kavrulmuş susam
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 4 yemek kaşığı nar tanesi
- 4 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi
- 4 tatlı kaşığı rendelenmiş hindistancevizi

Balkabaklarını küp şeklinde doğrayın. Ceviz içleriyle birlikte tencereye alın. Üzerine şeker ve vanilya serpip hafif kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Nişasta ve sütü başka bir tencerede karıştırıp muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Kaselelere paylaşın. Balkabağı tatlısını muhallebilerin üzerine ilave edin. Kavrulmuş susam, tarçın, nar tanesi, ceviz içi ve Hindistan cevizi ile süsleyip servis yapın.

