



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KABAK TATLISI

500 gram balkabağı
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
Tarçın

Kabağı soyup dilimleyin.
Üzerini geçecek kadar suyla birlikte tencerede güzelce haşlayın.
Haşladığınız kabakları blenderden geçirip karıştırarak karıştırarak sütü ekleyin.
Son olarak şekeri de ilave edip karıştırarak kaynatın.
Kaynayan tatlıyı kaselere bölüştürüp soğumasını bekleyin.
Krem şantiyi sütle çırpıp krema haline getirdikten sonra pudringlerin üzerine sıkın.
Son olarak toz tarçın serpip servis edin.

