



SÜTLÜ KABAK TATLISI

Küçük parçalar halinde doğradığınız yarım kilo kadar balkabağını bir bardak su ve bir buçuk bardak toz şekerle pişirin. Pişen balkabaklarını blender ile püre kıvamına getirin. Sonrasında kısık ateşe aldığınız kabak püresine bir bardak Pınar Süt'ü yavaş yavaş yavaş yedirin. Muhallebi kıvamına gelen tatlınızı kaselere sıcak sıcak alıp üzerini tarçın ve cevizle süsleyin.

