



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KABAK TATLISI

800 gram dilimlenmiş balkabağı
2 su bardağı tozşeker
1 çay bardağı su
Üzerine:
10 çorba kaşığı tahin
1 çay bardağı su
3 çorba kaşığı şeker
Dövmüş ceviz ve antepfıstığı

Kabakları bir fırın tepsinine çok ince dilimleyerek yerleştirin. Üzerine tozşeker serpip 1 gün buzdolabında bekletin. Pişireceğiniz zaman suyunu ekleyin. Tepsiyi 170 derecede önceden ısıtılmış fırında kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın. Üzerine tahin sosu için su ve şekeri bir yerde çırpın ve tahini içine ekleyip çırpıma devam edin. ve bu sosu kabakların üzerine gezdirin. Ceviz ve antepfıstığı serpererek servis yapın. Soğuk servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023