

Bademli Kabak Tatlısı

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Denizli usulü bademli kabak tatlısı, balkabağı, narıf şerbet ve bademle buluşturarak parlak, yumuşak ve sade bir tatlı tabağı yapar.

Malzemeler

- 600 gr Balkabağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Badem
- 0.5 su bardağı Su

Yapılı

1. Balkabağı narı dilimleyin, tencereye yayın, şeker ile suyu üzerine dökün.
2. Kabağı kapalı halde kısık ateşte 35-40 dakika pişirin.
3. Kabuklar parlaklaşınca yumuşayınca kapağı açın, suyunu 5 dakika çekirin.
4. Bademleri iri kıyılmış balkabağı üzerine serpin.
5. Tatlıyı 5 dakika ılıtılı şerbetiyle birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı çok karıştırmadan pişirmek dilimlerin formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne dövülmüş badem serperek ılıtılı tatlı tabağında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş