

Ballı Kabak Ceviz Kup

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Nevşehir usulü ballı kabak ceviz kup, balkabağı, bal ve cevizle buluşturarak hafif bir sonbahar tatlı yapar.

Malzemeler

- 400 gr Balkabağı
- 3 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 1 su bardağı Yoğurt

Yapılış

- Kabağı taze suyla 12 dakika pişirin.
- Bal ve tarçını karıştırıp tabanı kaplayın.
- Yoğurt ve ceviz ekleyip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı fazla ezmeden pişirmek kup içinde katman hissini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt