

Burdur Cevizli Kabak Tatlısı

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~245 kcal

Burdur cevizli kabak tatlısı balkabağı şekerle bekletip kendi suyunda pişirerek parlak şerbetli ve cevizli bir kış tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 kg Balkabağı
- 2 su bardağı Şeker
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Balkabağını dilimleyip şekerle 2 saat bekletin.
- Kabağı kendi suyuyla tencereye alın.
- Kışta 35-40 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kaynatın.
- Soğutup ceviz ve tahinle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı şekerle 2 saat bekletmek su eklemeyi kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve tahinle soğuk servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Susam