

Denizli Çavdarlı Kabak Tatlısı

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 2/10

Denizli çavdarlı kabak tatlısı balkabağı, çavdar kırıntısıyla hazırlanarak yumuşak ve hafif kıtır bir tatlıdır.

Malzemeler

- 500 gr Balkabağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Çavdar ekmeği kırıntısı
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Kabağı dilimleyip fırın kabına yerleştirin.
- Çavdar kırıntısını ve şekeri kabakların üzerine serpin.
- Tatlıyı 180°C fırında kabak yumuşayana kadar 35-40 dakika pişirin.
- Tepsiyi 15 dakika 110°C fırın betini içine çekmesini bekleyin.
- Tatlıyı servis edin.

PÜF NOKTASI

Çavdar kırıntısını son aşamada eklemek kıtır olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tarçın serpip kabak tatlısını tatl tabağında servis edin.

Alerjenler

Gluten