

# Cevizli Tahinli Kabak Tatlısı

Toplam 36 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 26 dk

6 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 2/10

Hatay usulü cevizli tahinli kabak tatlısı, muşayan kabağ tahin ve cevizle buluşturarak yoğun, susamsı ve davetlik bir tatlı haline getirir.

## Malzemeler

- 800 gr Balkabağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Ceviz

## Yapılışı

1. Kabağ şekerle tencereye alın.
2. Kısık ateşte 20 dakika pişirin.
3. Tahin ve cevizle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabağ fazla çevirmeden pişirmek dilimlerin formunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tahin gezdirip kabak tatlısını sıcak olarak servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Susam