

Kabak Bastısı

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 11/10

Gaziantep usulü kabak bastısı, rendelenmiş kabağın irmik ve şekerle pişirip üstünü tarçınla kapatan hafif bir tepsi tatlısidir.

Malzemeler

- 700 gr Balkabağı
- 0.5 su bardağı irmik
- 0.8 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 0.5 su bardağı ceviz

Yapılışı

1. Balkabağı rendeleyip fazla suyunu süzün.
2. Kabak, irmik ve şekeri tavada 15 dakika pişirin.
3. Karışım tepsiye yayıp tarçın ve cevizle soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağın fazla suyunu sıkarak tatlın tepside daha düzgün dilimlenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpererek soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş