

Kabak Tatlısı

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 11/10

Anadolu'nun sade kabak tatlısı. Bal kabağın şekerele suyunu salıp yavaşça yumuşamasıyla hazırlanır.

Malzemeler

- 1 kg Bal kabağı
- 2 su bardağı Şeker
- 4 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Kabağı dilimleyip şekerele 2 saat bekletin.
- Kabağı tencerede 45-50 dakika pişirin.
- Soğuyunca tahin ve cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı şekerele en az 2 saat bekletin; pişerken su ekleme ihtiyacı azalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahin ve cevizle servis edin.

Alerjenler

Susam

Kuruyemiş