

# Sakarya Fındıklı Kabak Tatlısı Kup

Toplam 34 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Orta ~248 kcal

Sakarya usulü fındıklı kabak tatlısı kup, pişmiş bal kabağı fındıklı tahin ve yoğurt dokusuyla katlı bir tatlıya dönüşür.

## Malzemeler

- 600 gr Bal kabağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 0.5 su bardağı Fındık
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılışı

1. Bal kabağı ve şekeri tencerede 20 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Kabağı çatalla ezip tarçını karıştırın.
3. Fındığı kırıp, kupları tabanına paylaştırın.
4. Kabak püresi ve tahinle katları tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Kabağı ezmeden önce 5 dakika soğutmak kupların sulanmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fındıklı tahinle soğuk servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Susam