

Sütlü Balkabağ Tatlısı

Toplam 38 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 26 dk

6 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Bursa sütlü balkabağ tatlısı, balkabağın hafif şerbet ve süt kremasıyla oluşturularak yumuşak, parlak ve kaşıkla bir tatlıya dönüştürür.

Malzemeler

- 800 gr Bal kabağ
- 0.8 su bardağ Şeker
- 1 su bardağ Süt kreması
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Kabak ve şekeri tencereye alın.
2. Tatlıyı 20 dakika pişirin.
3. Kremayı ekleyip soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağ çok kararmadan pişirmek dilimlerin formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne iri kuyruklu fındık ve bir damla gül suyuyla sunum kurun.

Alerjenler

Süt