

# Tahinli Kabak Tatlısı

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Antalya tahinli kabak tatlısı yumuşayan kabağın tahin ve cevizle tamamlayarak karamelimsi, serin ve katmanlı bir Akdeniz tatlısıdır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Kabak dilimlerini fırına yerleştirin.
- Şekerle birlikte 180°C fırında 25-40 dakika pişirin.
- Tatlıyı fırından çıkarıp üzerine gezdirin.
- 10 dakika dinlendirip servis edin.
- Ilıya da serin sunun.

### PÜF NOKTASI

Kabağın tamamen dağılmasını sağlamak için tahinle buluşturduğunda daha iyi doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Altına bir kaşık kişne reçeli, yanına soğuk süt bardağı koyarak çocuklu sofralara hazırlayın.

## Alerjenler

Susam

Kuruyemiş