

## **SADE,TAHÝNLÝ ve PEKMEZLÝ KABAK TATLISI (ayný anda üç tatlý)**

**Kategori : Tatlýlar**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2017/6/13**

### **MALZEMELER:**

1-3kg beyaz kabak( bal kabađý)

2-üç çorba kepçesi toz þeker(daha çok ta olabilir)

3-bir orta boy su bardađý tahin (daha az veya çok)

4-bir orta boy cay bardađý pekez (daha az veya çok)

Muhallebi için:

700gr süt

3 yemek kaþýđý dolusu þeker (biraz daha fazla olabilir)

1,5 yemek kaþýđý dolusu un

Ceviz büyüklüdü kadar tereyađý

### **ÜZER ÝÇÝN**

Orta incelikte kýyýlmýþ ceviz veya fýndýk

**YAPILIMI:** kabađý temizle,soy,dilimle.piþirme tenceresine al.þekeri ilave et.tencereyi salla ve silkele . þeker kabađýn her tarafýna deđince dinlenmeye al.1-2 saat bekle. Kabak suyunu salýnca.piþir. iyice suyunu çektir . Kývamýný alýnca dörtte biri kadarýný tabađa koyarak kenara al.kalan kabađýn yarýsýný çok kýsýk ataþe al. Bir taraftan suyunu buharlaþtıyrken iyice ez. Dikdörtgen bor camýn yarý kýsmýna boþalt.düzgünce yay. iyice bastýrarak sýkýptýr.kalan tatlýya pekmezi ilave et .kýsýk atepte nemini çektirirken iyice ez. Bor camýn boþ kalan kýsmýna boþalt.düzgünce yay.sýkýca bastýr. Tatlý sođuyuncaya kadar koyu kývamda muhallebiyi piþir. Ýlk sýcaklýđý gidince : bir kýsmýný tabađa ayýrdýđýn tatlýnýn üzerine, kalanýný da bor camýn üzerine dök bor cama döktüdüünü düzgünce yay.iyice sođuduktan sonra tabaktaki tatlýnýn üzerine tahini gezdirerek yay. Fýndýđý dök tabak servise hazýrdýr.

Bor camdaki tatlýya üzerini ince bir tabaka kadar kaplayacak þekilde tahini düzgünce yay. Fýndýđý küme küme veya yayarak koy.pekmezli bölümün üzerine az miktarda pekmez gezdir. 3 ÇEPÝT tatlýmýz.servise hazýrdýr. Servis sýrasýnda dilimleyerek ikram et.[www.pervinengin.net](http://www.pervinengin.net).