KABAK TATLISI

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/1/17

MALZEMELER:
1-1kg.kabak
2-200gr.toz þeker
3-kalýn kýyýlmýþ ceviz-fýndýk
YAPILIÞI:Kabaðý temizle.kabuklarýný soy.ortalama1-3-5cm.boyutlarýnda kes , yýka ,süzdür ve piþireceðin kaba al.üzerine toz þekerini dök.silkeleyerek þekeri kabaklarýn her tarafýna deðmesini saðla.birkaç saat bekle.kabak iyice suyunu saldýktan sonra ocaða piþirmeðe al.yanmamasý için sýk sýk kontrol et. Arada tencereyi silkeleyerek kabaklarýn altüst olmasýný saðla. suyunun tam çekilmesine yakýn ocaðý söndür.servis sýrasýnda üzerine ceviz veya fýndýk serperek ikram et.