

Bal Kabakli Tatli

Malzemeler

- 1 kg bal kabagi
- 1 litre sut
- 1 su bardagi toz seker
- 2 yemek kasigi nisasta

Yapilisi

Ilk once kabaklari dilimleyip kabuklarini guzelce soyuyoruz.(Siz soyulmus da alabilirsiniz)

Ince dilimler halinde dilimliyoruz.

Genis bir tencereye alip kabaklarin uzerini gececek kadar su dokuyoruz.

Sekerini de ilave ediyoruz.(Bizim kabagimizin tadi fena olmadigi icin 1 su bardagi toz seker yetti. Siz damak tadiniza gore sekeri azaltip cogaltabilirsiniz.)

Kabaklar pisene kadar pisiriyoruz.

Pistikten sonra blender yardimiyla guzelce parcalayip eziyoruz.

Nisastayi bir kasede biraz sutle karistirip eritiyoruz.

Kalan sutle beraber kabaklarin uzerine dokup guzelce karistiriyoruz.

Kaynayip pisene kadar surekli karistiriyoruz.

Kaynadiktan sonra ocagin altini kapatiyoruz.

Sicak halde servis kaselerine aliyoruz.

Soguduktan sonra arzuya gore hindistan cevizi veya cekilmis findikla susluyoruz.