

Diyet Kabak Tatlısı

Malzemeler

500 gr tatlı bal kabagi
1,5 toz kasigi toz seklnde tatlandırıcı
5 tane karanfil
4 ceviz içi

Yapılısı

kabakların kabuklarını soyun
2 parmak eninde doğrayın
çelik tencerede kabakları koyup tatlandırıcısını atın
karanfilleri de atıp 1 bardak suyu kabakların üstünde gezdirin. kısık ateşte 30 dk kapagi
kapalı pisirin.
10 dk da üzeri açık pisirin.
yumuşayınca alın soğumasını bekleyin.
servis yaparken ceviz ilave edin AFIYET OLSUN