

Firinda Pekmezli Kabak Tatlısı

Malzemeler

2 buçuk, 3 kilo kadar bal kabagi (kestane kabagi)

2 buçuk su bardagi toz seker

Yarım su bardagi pekmez

Yapılısı

Kabakları temizleyip dilimledikten sonra firin tepsisine siralayalım.Her tarafına sekeri, pekmezi yayip, tepsinin uzerini aluminyum folyo ile kapatalım.220 derece firinda uzeri kapali olarak 1 saat pisirelim.Sonra folyoyu cikarip uzeri acik sekilde yarım saat pisirelim.Cevizle susleyip servis edelim. AFIYET OLSUN :)