

Karakabak Tatlisi

Malzemeler

1,5 kg karakabak
2 su bardagi seker
Kaymak
Ceviz

Yapilisi

Kabak yikanip ortadan ikiye kesilir. Icinin cekirdekli kisimlari temizlenir. (Kabagin kabugu soyulmadan istenilen sekilde kesilir.) Kabak tencereye kabuklari uste gelecek sekilde ters olarak yerlestirilir. 1 su bardagi seker ve 1 cay bardagi suyla kisik ateste yarim saat pisirilir. Kabaklar ters cevrilerek firin kabina alinir. Sekerin ve suyun kalani kabagin uzerine dokulur. Onceden isitilmis 200 derece firinda kabak yumusayincaya kadar pisirilir. (Kabagin parlak olmasi icin piserken cekirdekler tencereye atilabilir.) Soguduktan sonra kaymak ve cevizle servis yapilir.