

Tahinli Kabak Tatlısı

Malzemeler

2 kg temizlenmiş dilimlenmiş balkabagi

Yarım su bardağı su

1,5 su bardağı toz şeker

3 tane karanfil

Üzeri için;

1 su bardağı tahin

Ceviz(rondoda iyice çekilmiş)

Yapılışı

Bal kabaklarını büyük boy bir fırın kabına dizin, içine karanfilleri atın; fırınınızı

170 dereceye ayarlayın.

Kabakları koyduğunuz fırın kabına önce suyu, sonra da şekerin tümünü serpererek dokun.

Fırın kabinizin ağzını folyoyla sıkıca kapatın ve bu şekilde 30 dakika pişirin.

Daha sonra folyoyu çıkarın ve kabaklar yeterince yumuşayınca kadar yaklaşık 10-15 dakika daha pişirin.

Fırından aldığınız tatlinin içinden karanfilleri alın.

Mümkünse dolapta bir gece beklettikten sonra servis edin.

Servis etmeden önce damak tadınıza göre isterseniz üzerine tahin ve ceviz dökerek ikram edin.

Eğer folyoyu aldığınızda kabaklar size çok sert gelirse bir kasık yardımıyla alt üst edin ve son pişirmeyi bu şekilde yapın.