



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kabak Tatlısı



Süre: 5 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 4 saat 15 dakika (şekerde bekletme dahil)

>> **Piştirme Süresi:** 55 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Kabak şekerle beklerken suyunu bırakır; çoğu zaman ilave su gerekmez. Eşit kalınlıkta dilimlemek hepsinin birlikte pişmesini sağlar.

Malzemeler:

- 1 kg soyulmuş bal kabağı
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 çubuk tarçın (isteğe bağlı)
- Servis için tahin ve ceviz

Ön Hazırlık:

Kabak az su bırakırsa yalnızca 2-3 kaşık su ekleyin.

Yapılışı:

1. Şekerde bekletin:

- Kabağı 4-5 cm dilimleyip tencereye dizin; üzerine şekeri serpin.
- Kapağı kapalı en az 4 saat bekletin. Kabak suyunu bırakıp tencere dibinde sıvı oluşturmali.

2. Kısık ateşte pişirin:

- Tarçını ekleyin. Kaynayınca ateşi en kısığa alıp kapalı 30 dakika pişirin.
- Dilimleri nazikçe çevirip 15-20 dakika daha, kabak yumuşayana ve şurup koyulaşana dek pişirin.

3. Şerbeti tamamlayın:

- Kabakları servis tabağına alın. Şurubu 3-5 dakika kaynatıp üzerine gezdirin.
- Ilık veya soğuk servis edin; tahin ve cevizi sunarken ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çatal kolay girmeli ama dilimler biçimini korumalıdır.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın; tahin ve cevizi servis anında ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı