



Dolce alla Zucca

Kabak Tatlısı



1 kg. di zucca grossa
4 bicchierini di zucchero polverato
Mezzo bicchiere di noce pestate

- # Dopo aver pulita le zucche si mettono nella pentola da cucinare.
- # Sopra si mette 4 bicchieri di zucchero polverato.
- # Si lascia ad aspettare per una notte intera.
- # Il giorno dopo si cucina finchè le zucche si ammorbidono.
- # Si lascia afreddare nella pentola. Si prende nel piatto da servire.
- # Sopra si pizzica le noci pestate e si servirsi.

Nota: In preparazione di questa tipo di dolce alla zucca non si aggiunge assolutamente l'acqua.