



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Десерт из тыквы

Firinda Kabak Tatlısı



2 кг. порезанной тыквы
4 стакана сахара
Украсить:
0,5 стакана измельченных грецких орехов

- # Выложить на средний противень порезанную тыкву.
- # Сверху посыпать половиной порции сахара.
- # Оставшуюся тыкву выложить сверху и посыпать оставшимся сахаром.
- # Противень накрыть сверху и оставить на ночь.
- # На следующий день поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку и готовить до готовности (35-40 минут).
- # Когда остынет подавать посыпав сверху орехами.

На ночь оставляют для того, чтобы тыква дала сок. Но если нет времени, можно добавив 2 стакана воды ставить в духовку.