KABAK SÜTLÜSÜ



1 kg soyulmuş balkabağı
1 su bardağından 1 parmak eksik şeker
2 su bardağı süt
1 fiske tuz
Su

Balkabağı küçük küçük doğranır, bir tencereye aktarılır. Üzerine yüze yüz gelecek kadar sıcak su konur.
Kapak kapatarak yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten alınır.
Blenderle ufak pürüzler kalacak kadar çekilir.
Üzerine tuz, şeker ve süt ilave edilir. Tekrar orta ateşe yerleştirilir.
Devamlı karıştırarak kaynama noktasına gelene kadar pişirilir. Sonra ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir.
Tatlı, kaselere paylaştırılır. Buzdolabında 2 saat kadar soğuttuktan sonra ikram edilebilir.

Not: Kabak Sütlüsü, Rize'ye ait yerel bir tatlıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2170 | Adı: Kabak Sütlüsü | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 00:13