



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 kapatılarak 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 paylaşılır. Buzdolabında 2 saat kadar soğuttuktan sonra ikram edilebilir.

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