Antalya kabak tatlısı

Tarifin tamamı

Malzemeler

1,5 kg	Bal kabağı
600 g	Şeker 3½ su bardağı
100 g	Tahin ½ su bardağı
100 g	Ceviz 1 su bardağı
42 g	Limon ½ adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bal kabağını dilimleyip dış kabuğunu soyun. Her dilimi üç eşit parçaya bölün.
2. Bal kabağı parçalarını şekere yatırıp yarım limonun suyunu ekleyin. Bekletin.
   12 sa
3. Şekerli ve sulanmış bal kabağını kendi suyunda, ağır ateşte ters yüz ederek pişirin. Oluşan köpüğü alın. Şeker koyulaşıp kıvam alınca bırakın.
   2 sa
4. Bal kabağını tepsiye alıp 175 °C'ye ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
   15 dk
5. Üzerine tahin dökün, ceviz serpin. Oda sıcaklığında servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 719 (Antalya Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/antalya-kabak-tatlisi