

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/306>

Dynia z orzechami kabak tatlisi

ID przepisu: 306 / 1

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/306>

Kraj pochodzenia: Kuchnia turecka

Składniki:

1/2 kg dyni

1 szklanki cukru

1-1/2 szklanki posiekanych migdałów lub orzechów włoskich

bite śmietana lub śmietanka

siekane orzechy do przybrania (dowolnie)

1. Dynię obrać, usunąć ziarna i białe włókna, pokrajać w małą kostkę.
 2. W małym wysokim garnku układać warstwami dynię, posypując cukrem z orzechami.
 3. Wlać tyle wody, aby tylko przykryła zawartość garnka.
 4. Zagotować pod przykryciem, zmniejszyć płomień, dusić na małym ogniu, aż dynia wchłonie wodę, około 45 min.
 5. Odstawić do wystygnięcia.
 6. Podawać posypaną orzechami z bitą śmietaną lub lekko osłodzoną śmietanką.
- Proporcje dla 3-4 osób.

Uwaga:

Dynię można doprawić 1/2 łyżeczki cynamonu i 1/4 łyżeczki imbiru lub 1/4 łyżeczki goździków i 1/4 łyżeczki gałki muskatołowej.

Aktywacja: 11/02/09 08:46, odsłony: 1561