



Kurpitsaa pähkinöiden kera - Kabagi tatlisi

- Aineet:** 1 pieni kurpitsa tai kurpitsanpala (1 kg) kuorittuna, siemenettömänä ja
2 1/2 cm:n kuutioina
150-250 g sokeria
1 1/4 dl vettä tai tarpeen mukaan
sitruunan kuori, kanelitanko tai kokonaisia neilikoita
75 g saksanpähkinöitä tai manteleita paahdettuna ja rouhittuna
tarjoiluun kuorittua kermaa
- Valmistus:** Lado kurpitsakuutiot laakeaan kasariin kerroksittain ja ripottele kerrosten
väliin sokeria. Lisää joukkoon vesi ja halutessasi sitruunan kuori,
neilikat ja kanelitanko.
Kiehauta hitaasti, sulje kansi ja hauduta
kurpitsaa miedolla lämmöllä, kunnes neste on imeytynyt kuutioihin ja
kurpitsa on kypsää, noin 30 minuuttia.
Nosta kasari liedeltä ja anna
jäähdyä. Kumoa kurpitsakuutiot tarjoiluvadille tai annostele suoraan
lautasille. Ripottele pinnalle pähkinärouhetta ja pane tarjolle
kumakkihiyytelöviipaleita tai kuorittua kermaa.