Dynia z orzechami włoskimi

Dynia z orzechami włoskimi to bardzo popularny i łatwy do wykonania turecki deser o nazwie kabak tatlisi. Jesienią ma go w menu niemal każda restauracja w Turcji. Najpierw pokrojoną na kawałki dynię maceruje się w cukrze, a następnie gotuje się dynię w niskiej temperaturze. Kiedy kawałki dyni ostygną, wchłoną powstały, bardzo aromatyczny syrop.

Czas na High: 4H
Czas na Low: 7H
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 120



Składniki

• -500 g dyni Nesoln lub butternut, w sezonie dyniowym są dostępne w większości sklepów spożywczych
• -200 g cukru
• -1 łyżeczka korzennej przyprawy Ayurveda przyprawa do herbaty i kawy
• -50 g orzechów obranych włoskich, mogą być wcześniej podprażone na patelni

Wykonanie:

Do wolnowaru Crock-Pot o pojemności 2,4 lita bez problemu mieści się około 1,5 kg dyni pokrojonej w kostkę, taka porcja wystarczy dla 8 osób. W wolnowarze można też przygotować wiele innych tureckich dań wymagających powolnego gotowania w niskich temperaturach, takich jak turecka zupa weselna czy wszelkiego typu pilawy.

Obierz dynię i pokrój w kostkę o boku długości około 2,5 cm
Umieść dynię w misie wolnowaru
Ustaw wolnowar na opcję LOW i czas 5-7 godzin.
Po zakończeniu pozostaw dynię do całkowitego wystudzenia, a następnie wstaw do lodówki.
Na około 2 godziny przed podaniem wyjmij dynię z lodówki i posyp drobno posiekanymi orzechami włoskimi.