



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KABAK TATLISI

2 kg bal kabağı
2 su bardağı şeker
Sos:
Yarım adet kare çikolata
1 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı su

Kabak dilimlenir, bir tencereye dizilir. Üzerine şeker serpilir. Kapak kapatılır, 2 saat kadar bekletilir. Sonra orta ateşte hiç bir su katkısı olmadan yumuşayana kadar pişirilir. Tam pişince servis tabağına alınır ve soğumaya bırakılır. Bu arada sos hazırlanır; su, un, kakao ve şeker küçük bir tencereye konur, karıştırılır. Sonra küçük parçalara kırılmış çikolata atılır ve kısık ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kabakların üzerine gezdirilir.