



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

EMEKTAR KABAK TATLISI

2 kg. temizlenmiş balkabağının yeşil taraflarını iyice temizleyip dilim dilim doğrayın ve yayvan bir tencereye yerleştirin. 3 bardak şekeri, tencereye değmeyecek şekilde kabakların üzerine dökün. Balkabaklarını ocakta orta ateşte, önce tencerenin kapağı yarım kapalı sonra tamamen açık şekilde pişirin. Suyuna 5-6 karanfil atın. Bu şekilde yarım saat pişmiş olan kabağınız iyice yumuşamış olacak. Kabakların tüm parçalarını çukur bir kapta çatal ile ezin. Bunları kelepçeli kek kalıbına pürüzsüz olacak şekilde yerleştirin. Püre kabağınızın üzerine ceviz krokanları baraj veya havuz yapacak şekilde yerleştirin.

