



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEKLİ KABAK TATLISI

2 kilo bal kabağı
1,5 su bardağı toz şeker
1 kahve fincanı su
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı margarin
15 adet etimek
200 gr kaymak
2 yemek kaşığı labne peyniri
1 çay bardağı antep fıstığı

Önce kabağı tencereye koyup şekeri, suyu ilave edin kabaklar yumuşayınca kadar kısık ateşte yaklaşık 15,20 dakika pişirin. Kabakları bir kenara alıp kabağın kalan suyuyla etimekleri ıslatın, kabağa, tarçını ekleyip püre yapın, püreyi etimeğin üzerine 2 mm kalınlığında döşedim. Kaymağı, labne peyniriyle çırpıp, şıngaya doldurun, etimeğin üzerine aralıklı sıkın, fıstığını serpip dolapta biraz bekledikten sonra servis yaptım.