



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK TATLISI

1 kg bal kabağı
3 bardak şeker
1 bardak ceviz içi

Akşamdan kabak yıkanıp kabukları soyulur ve iki santim kalınlıkta dilimlenir. Yayvan bir tencereye bir kat kabak yerleştirilip üzerine toz şeker serpilir, ikinci kat kabak da konup yine üzerini örtecek şekilde şeker serpilir. Tekrar dizilip şekerlenir. Ertesi gün hafif ateşte suyunu çekinceye kadar pişirilir. Soğutup servis tabağına alınır. Üzerine dövülmüş ceviz içi dökülüp, soğutulur servis yapılır.
