



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

2 kg. bal kabağı
2,5 su bardağı şeker
4- 5 tane karanfil
1 su bardağı ceviz veya fındık içi

Kabak dilimlenip soyulur, çekirdekleri çıkarılıp iki parmak genişliğinde doğranır, yıkanır. Tencereye bir kat kabak, bir kat şeker dizilip bir gece veya 4- 5 saat ağzı kapalı bekletilir. Birkaç tane karanfil atılır. Orta ateşte pişirilir. Şurubun koyulaşması için biraz da kapak açık olarak kaynatılır. Servis tabağına alınıp dövülmüş ceviz içi serpilir.

