



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

2 kg. bal kabağı
3 çay fincanı toz şeker
1 kahve fincanı su
(istenirse) 2 diş karanfil
2 çay fincanı ince çekilmiş iç ceviz ya da fındık

Kabağı önce ikiye, sonra dörde bölüp çekirdeklerini çıkarın ve iki parmak kalınlığında dilimleyin. Kabuklarını soyun, dilimleri ikiye ya da üçe bölerek iyice yıkayın.

Bir tencereye kabak dilimlerini düzgün bir şekilde dizip, tencerenin büyüklüğüne göre 2, ya da 3 sırada bir toz şeker serpiştirin ve dilimlerin en üstüne kalan şekeri dökün.

Ağır ateşe oturarak, 1-2 dakika sonra suyunu ekleyin. İsterseniz 1-2 diş karanfil atıp, arada bir tencereyi silkeleyerek 45-50 dakika pişirin.

Tencereyi ateşten alınca kabakları soğumaya bırakın. Sonra dağıtım tabağına yerleştirip üzerlerine ince çekilmiş iç ceviz ya da fındık serpiştirerek servis yapın.