



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK BEĞENDİ

- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 adet kabak
- 1 çay kaşığı tuz

Önce kabak rendelenir ve bir süzgece çıkarılarak fazla suyunun akması sağlanır. Un ve tereyağı kavrulur, soğuk süt ilave edilir. Karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir. En son kabak ve tuz ilave edilir. 1 dakika sonra ateşten alınır. Et yemeklerinin yanında garnitür olarak verilir.