



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

2 kilo balkabağı
3 bardak toz şeker
1 bardak dövülmüş ceviz

Kabağı dilimleyip, kabuğunu bıçakla soyun. Çekirdeklerini çıkarın. Çelik veya kalın dipli bakır bir tepsiye düzgünce dizin. Kabakların üstüne toz şekeri serpin. Kabak pişerken suyunu salacağı için fazla suya gerek yoktur. Bir bardak su yeterlidir. Suyunu kattıktan sonra kapağını kapatarak ağır ateşte 30 dakika pişirdiğiniz kabakların altını iyce kısarak üzerine, parlak olmaları için bir iki tutam daha şeker serpip, kapağını yine kapatın ve 5 dakika dinlendirin. Altını kapatıp ateşten çekin. Soğuduktan sonra üzerine dövülmüş ceviz serpererek servis edebilirsiniz.

[ML® Balkabağı Pastası için tıklayın](#)



Fotoğraf "AnnemAnnem" tarafından gönderildi. 06.08.2020