



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK TATLISI (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

1/2 kg kabak  
1 kase şeker  
1/4 çay bardağı su

Kabak parçaları soyulup, dilimlenir. Tencereye yerleştirilir. Bir kase şekeri kat aralarına ve en üste serpilir. Son olarak tencerede çeyrek çay bardağı su gezdirip, önce yüksek sonra kısık ateşte pişirilir. Pişirme süresi yaklaşık olarak 30-45 dakika sürer. Kabaklar yumuşadığında pişmiş olur. Sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz. Servis yapmadan önce üzerini fındık ve Hindistan cevizi ile süslemeniz ayrı bir tat katacaktır. İsteğe göre şeker daha fazla kullanılabilir.

