



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALKABAĞI TATLISI

4 kilo balkabağı
1 kilo toz şeker
1-2 bardak su
100 gr. çekilmiş ceviz

Kabak bir parmak kalınlığında dilimler halinde kesilir ve kabuğu ile içi temizlenir. Bir kabın içine konup üzerine de su ilâve edilerek haşlanır. Kabaklar pişince suyu süzülür ve üzerine toz şeker ilave edilerek tekrar kaynatılır. Dilimler adeta şeffaf bir hale gelince ateşten alınır ve üzerine ince kıyılmış ceviz veya varsa fıstık konarak ve soğuk olarak servis yapılır.
