



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

1,5 kg. balkabağı
2 su bardağı toz şeker
1 kahve fincanı su
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Kabağı dilimleyip kabuğunu soyun ve çekirdekli kısımlarını ayıklayın. Etlı kısımlarını iri parçalar halinde doğrayın. Geniş bir tencereye kabakları yerleştirip toz şekerı üzerine serpin. Suyu üzerine gezdirip kapağını kapalı bir şekilde kısık ateşte, suyunu bırakıp çekene kadar pişirin. Soğuyunca servis tabağına aldığınız kabağın üzerine çekilmiş cevizi serpip servis yapın.