



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

MALZEMESİ

- 1,5 Kg. bal kabağı
- 2 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 Su bardağı su
- 3-4 Karanfil

YAPILIŞI

- 1 Kabağın kabuğunu soyarak, önce karpuz dilimi gibi sonra 1,5 parmak kalınlığında enine dilimleyiniz.
- 2 İyice yıkadıktan sonra süzerek bir tencereye diziniz.
- 3 Üzerine şekeri, suyu ve karanfil koyarak ağır ateşte yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
- 4 Soğuduktan sonra servis tabağına alınız. Üzerine bol çekilmiş ceviz serpiniz.