



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

MALZEMESİ

1 kg, bal kabağı
1,5 su bardağı tozşeker
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
8-10 adet karanfil
1 paket hindistancevizi
yarım çay bardağı su

YAPILIŞI

Kabakların dış kabuklarını soyun, düzgün olarak parçalara ayırın ve yıkayıp suyunu süzünüz. Süzdüğünüz kabakları dibi düz bir tencereye sıra sıra dizerken kat kat aralarına toz şeker serpiniz. Tüm kabakları dizdikten sonra üzerine yarım bardak su ile birlikte karanfilleri serpin ve çok kısık ateşte ağır ağır pişiriniz. Kabaklar yumuşayınca ateşten alıp soğumaya bırakınız. Kabakları parçalamadan servis tabağına alın, üzerine hindistancevizini ve dövülmüş cevizi dökerek servis yapınız.