



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

2 kg. balkabagi
3 su bardagi tozseker
1 kahve fincani su
1/2 bardak ceviz içi

Kabagi, bir parmak uzunlugunda, iki santim genisliginde dilimleri ayirin. Kabuklarini ve içlerini kesip yikadiktan sonra dibi düz bir tencere veya tepsiye bir kat kabak, bir kat seker koyarak hepsini yerlestirrin. Üzeri kapali olarak orta ateste 1 saat pisirin. Gerekilyorsa kapak açık olarak suyunu çektirin. Sogudugu zaman servis tabagina alip üzerine dövülmüs ceviz serpin.
