



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

2 kilo kabak
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 çay bardağı kıyılmış ceviz

Kabakları önce kabuklarıyla dilimleyin. Daha sonra kabuklarını alın ve 3 parmak eninde kalın kalın dilimleyin ve tencereye koyun. Üzerine şekeri ve suyu koyup kapağı kapalı şekilde 30 dakika kabaklar pişinceye kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Üzerine ceviz serpip ikram edin.
