



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

Tuğrul Şavkar

Kabak tatlisının tarifi kolay, buna karşın yapımı oldukça zordur. Her kabak tatlısı tarifi, kabakların kabuklarının soyulup kalınca ve muntazam dilimlendikten sonra bir tepsiye dizilmesini emreder sonra üzerlerine şeker serpilip kapak örtülerek ağır ateşte pişirilmesini içerir. Bu tatlının tamamlayıcı tatlandırıcısı ise birkaç diş karanfilden ibarettir.

Ancak ustalık bu tarifi derinliklerinde gizli. Ateşin ayarlanması, kabakların iyice karamelize edilmesi, karanfilin derinlerde kalan kokusu, tencerenin ara sıra sallanması ve nihayet tatlının pişirildiği tepsinin kapağı açılmaksızın soğutulması, bu inceliklerden bazıları.

Kabak tatlısı, asla tek başına servis edilmez. Mutlaka üzerine biraz şurubundan gezdirilir. Böylece hem kabaklar parlatılır, hem de yeterli şeker tadı tatlıya eklenmiş olur. Ayrıca kabağın lezzeti tatlının üzerine cömertçe serpilerek çekilmiş cevizle tamamlanır. Bazı tatlıcı ustaları bunu kaymakla pekiştirir.