



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

Elif Korkmazel

800 gram dilimlenmiş balkabağı

2 su bardağı tozşeker

1 çay bardağı su

Üzerine:

İstenirse 10-12 çorba kaşığı tahin, dövülmüş ceviz ve antepfıstığı

Kabakları bir fırın tepsisine çok ince dilimleyerek yerleştirin. Üzerine toz şeker serpip 1 gün buzdolabında bekletin. Pişireceğiniz zaman suyunu ekleyin. Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın. Üzerine tahin gezdirin. Ceviz ve antepfıstığı serpererek servis yapın.