



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg. balkabağı (veya helvacı kabağı)
2 su bardađı  eker
1  ay bardađı ceviz içi

Kabaklar soyularak dilimlenir. İki parmak kalınlığında parçalara ayrılıp yıkanır. GeniŐ bir tencereye dizilir, kapağı kapatılıp, kısık ateŐte 15 dakika piŐirilir. Kabaklar piŐince üzerine 1 su bardağı  eker dökülüp kapağı kapatılarak 15 dakika daha piŐirilir. Tekrar 1 su bardağı  eker ilave edilip 10 dakika daha piŐirilir. Ocağın altı söndürülüp demlenmeye bırakılır. Sođuyunca  zerine ceviz içi serpilerek servis yapılır.

