



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI (TUNUS)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. bal kabağı
1.5 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı hindistancevizi rendesi
1/2 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 su bardağı dövülmüş fındık
krema için:
125 gr. tereyağı
3 çorba kaşığı silme un
3 su bardağı süt
4 çorba kaşığı toz şeker

Bal kabağını temizleyip iri parçalara bölün. Üzerine toz şekerini serpererek bir kenara bırakın. Kabak suyunu bırakınca hafif ateşte ayrıca su eklemeyen kaynamaya bırakın Kabaklar pişip suyunu çekince ateşten alın ve soğumaya bırakın. Yani bal kabağını aynı kabak tatlısı yapar gibi pişirin. Daha sonra kabak parçalarını bir tart kabına veya 30 cm. çapında kenarları yüksek bir fırın kabına dizin. Üzerine kuru üzümü, hindistancevizi rendesini ve dövülmüş fındıkları serpin. Bir kevgirle kabakları hafif parçalayarak, malzemenin kabaklara karışmasını sağlayın. Bu işlemi yaparken kabakları ezmeye dikkat edin. Daha sonra kremasını hazırlayın. Krema için; derin bir tencerede, sütü unla birlikte karıştırın. Unun top top olmamasına dikkat edin. Şekerini ilave ederek yine karıştırın ve ateşe koyun. Karıştırarak biraz koyulaşmaya kadar hemen hemen 5 dakika pişirin, inmesine yakın tereyağını ilave edin. Kremayı sıcak sıcak kabakların üzerine dökün ve önceden orta derecede ısıtılmış fırın atarak 40-45 dakika kadar pişirin. Aynı, fırında sütlaç gibi, tatlının üzeri nar gibi kızarıncaya çıkarın. Tatlınızı ılık veya soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

[ML® Kabak Tatlısı için tıklayın](#)