



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI BALKABAĞI TATLISI

2 kg bal kabağı
1.5 kg toz şeker
1.5 su bardağı ceviz
250 gr kaymak

Kabakları ufak ufak doğrayıp, şekerle birlikte hiç su koymadan pişirin. Kabaklar iyice yumuşayınca bir çatal yardımıyla ezip püre haline getirin. Pürenin yansını, içi folyo döşenmiş, yuvarlak bir kaba koyun, üzerini kaşıkla düzgünleştirip, şekil verin. Üzerine kaymak ve çekilmiş ceviz koyun. Artan kabak püresini de kaymağın üzerine koyup, buzdolabında soğutun. Sonra kalıbı ters yüz edip, tatlıyı bir tabağa alın ve üzerini kalan cevizle süsleyip servis yapın.