



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

4 FARKLI KABAK TATLISI YAPMA YÖNTEMİ

1. Tencerede Pişirebilirsiniz

Tencerede pişirmek, kabak tatlısı yapımında kullanılan en yaygın yöntemlerden biridir. Bu yöntemde 1 kilo kadar dilimlenmiş bal kabağının üzerine 1 bardak toz şeker döküp mümkünse 1 gece bekletmelisiniz. Ertesi gün bal kabakları, suyunu iyice salacak pişirmeye hazır hale gelecektir. Daha sonra tencereyi kısık ateş üzerinde 40-50 dakika kadar pişirmeye bırakın. Şerbet koyulaştıktan sonra kabak tatlısı tam istenilen kıvamda pişmiş olacaktır. Soğutmaya bıraktıktan sonra servis edebilirsiniz.

2. Fırında Pişirebilirsiniz

Fırın lezzetine bayılanlar için kabak tatlısının da fırınlanmış hali elbette olmalı! Bu yöntem tencerede pişirme yöntemine göre daha hafif çünkü fırında pişirme için şeker kullanmanıza gerek yok. Küçük küçük dilimlediğiniz bal kabaklarına bir miktar hindistancevizi yağı sürün ve fırına verin. Bu sayede bal kabağının kendi şekeriyle pişmesini sağlayacak, Hindistan cevizi yağıyla lezzetlendirecek ve ortaya daha hafif ve kurabiye benzer bir sonuç çıkarabileceksiniz.

3. Püre Haline Getirebilirsiniz

Bal kabağını fırında ya da tencerede pişirdikten sonra blender yardımıyla ezip püre haline getirebilir, tamamen farklı bir forma dönüştürebilirsiniz. Bal kabağı püresini bir kalıba yayabilir, üzerine dövülmüş bisküvi, onun da üzerine muhallebi ekleyip sunumu hoş bir pasta hazırlayabilirsiniz. Pasta istemiyorsanız bal kabağı püresini bir miktar dövülmüş bisküvi ve ceviz içiyle karıştırıp yoğurduktan sonra top haline getirebilir, çay kahve yanında sunumluk bir lezzete dönüştürebilirsiniz.

4. Kireçte Bekletebilirsiniz

Sırada, bal kabağı tatlısı yapma yöntemlerinin en farklısı var. Kireçte bekletme usulü Antakya'ya ait bir gelenek. Bu yöntemle hazırlanan bal kabakları, kimilerine göre tatlı kimilerine göre de reçel sayılıyor. Yanında kaymak, üzerinde ceviz içiyle kahvaltılarda da yer alıyor, akşam yemeklerinden sonra da mutlu ediyor.

