



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNEMİN KABAK TATLISI

1 küçük bal kabağı
3 su bardağı toz şeker
Üzeri için;
Pekmez
İri dövülmüş ceviz içi

Kabak soyulur, dilimlenir. Uygun büyüklükte tencereye kabak dilimleri ve toz şeker kat kat konur. Bir gece kapağı kapalı olarak bekletilir. Ertesi günü kısık ateşte kabaklar yumuşayana kadar pişirilir. Tencerenin içinde soğutulur. Servis sırasında üzerine pekmez gezdirilir, ceviz serpilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 12.07.2023