



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ KARA KABAK SÜTLACI

1 adet siyah kabak
1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 yemek kaşığı margarin
50 gram badem

Kabaklar ayıklandıktan sonra yıkanır ve ince ince doğranarak bir tencere içerisinde haşlanır. Yumuşayan kabak tahta kaşık ile iyice ezilir. Süt margarin ve şekerle beraber koyu bir kıvama gelene kadar karıştırarak pişirilir. Kabak sütlacı kâselere dökülür üzeri badem ile süslenir. Ilık yada soğuk olarak yenilir.