



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAL KABAKLI KARNİBAHAR TATLISI

4 yemek kaşığı margarin  
1,5 bardak şeker  
2 dilim bal kabağı  
4 parça karnibahar  
1 adet yumurta akı  
2 bardak su

Şerbeti için 2 bardak suya şekerini ilave edip pişirin. Kıvama gelince geniş bir kaba döküp soğutun. Bal kabaklarını küp küp doğrayıp karni baharları yumurta akına batırıp tepsiyi sana margarin ile yağlayıp 15 dakika fırında 180 derecede pişirin. Pişirdiğimiz bal kabağını ve karni baharları şerbete batırıp batırıp çıkarın ayrı bir servis tabağına koyun.

