



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAĞI TATLISI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 orta boy bal kabağı
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 fiske tuz
1 su bardağı çekilmiş ceviz

Kabak iyice yıkanır ve iki eşit parçaya bölünür. Çekirdekleri ve iplikleri bir güzel temizlenir. Derin bir tencerede, bir iki bardak su koyularak pişirilir (Pişmiş kabağın dış kabuklarının soyulması daha kolaydır). Dış kabukları alındıktan sonra ise kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır ve bir su bardağı şeker ile karıştırılarak derin, büyük bir kaba yerleştirilir ve en az bir saat bekletilir. Kalan şeker de kabakların üzerine serpidikten sonra 170 derece fırında bir saat pişirilir. Kendi halinde soğumaya bırakılır. Üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis edilir. Arzuya göre çekilmiş fındıkvefıstıkda serpilebilir.

