



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİSKÜVİLİ KABAK TATLISI (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg bal kabağı  
1 paket petibör bisküvi  
2 yemek kaşığı pudra şekeri  
Muhallebisi için:  
7,5 litre süt  
6 yemek kaşığı buğday unu  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
Yeteri miktar su

Bal kabağı temizlenir, dilimlenir ve tencereye konur.

Çok az miktar su ilave edilir, tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Kabakların piştiği, çatal batırılarak kontrol edilir.

Ardından suyu süzülerek bir kaba alınır.

Kabaklar çatal ile ezilerek püre haline getirilir.

Robottan geçirilen bisküviler derin bir kabın içinde pudra şekeri ve kabaklarla birlikte iyice harmanlanır.

Hazırlanan kabak harcı servis yapılacak tepsinin zeminine yayılır.

Muhallebisi için, süt, buğday unu, toz şeker ve vanilya bir tencereye konularak koyu bir kıvam alana kadar karıştırılarak pişirilir ve muhallebi göz göz olmaya başladığında altı kapatılır.

Daha önce hazırladığımız kabak harcının üzerine dökülerek yayılır ve düzeltilir.

Soğuyan bisküvili kabak tatlısının üstüne isteğe bağlı olarak krem şanti eklenebilir.

