



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BOYALI KABAK TATLISI

1 kg net kabak  
1 kibrit kutusu kadar lousa şekeri  
2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
Üzeri için:  
Ceviz  
Hindistancevizi

Dilimlenmiş kabak düdüklü tencereye yerleştirilir. Üzerine şeker serpilir. Suda eritilmiş lousa şekeri ilave edilir. Kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pım çıktıktan sonra 8 dakika kısık ateşte pişirilir. Soğuyunca servis tabağına alınır. Üzerine ceviz ve hindistancevizi serpilir.