



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ ELMALI KABAK

2 adet kabak
1 ay kaşığı tuz
2 adet elma
12 adet dövölmüş ceviz
1 ay kaşığı limon suyu
2 ay kaşığı tozşeker

Fırını 200 derecede ısıtın. Kabağı uzunlamasına ikiye bölün. ekirdeklerini temizleyin. İçi alta gelecek biçimde tepsiye dizin. Kabakları bir parmak geçecek kadar su ekleyin. Hafif yumuşayınca fırından alın. İlerine tuz ekin. Rendelenmiş elma, ceviz ve limon suyunu karıştırın. Kabakların içine doldurun. Üzerine şeker serpin. Tekrar fırına sürerek 10 dakika pişirin. Cevizle süsleyerek servis yapın.