



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KABAK

Elif Korkmazel

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

Kabağı uzunlamasına ikiye bölüp çekirdeklerini temizleyin. İçi alta gelecek biçimde tepsiye dizin. Kabakları bir parmak geçecek kadar su ekleyip önceden ısıtılmış 200 derece fırına koyun. Hafif yumuşayınca fırından alın. İlerine tuz ekin. Rendelenmiş elma, ceviz ve limon suyunu karıştırıp kabakların içine doldurun. Üzerine şeker serpin. Tekrar fırına sürerek 10 dakika pişirin. Cevizle süsleyerek servis yapın.