



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KABAK TATLISI

2 kilo balkabağı
2.5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz

Kabağı iri iri dilimledikten sonra soyup, çekirdeklerini çıkartın. Yıkadıktan sonra 2-3 parmak genişliğinde dilediğiniz uzunlukta doğrayın. Büyük ve yayvan bir tencereye kabakları, aralarına şeker serpererek kat kat dizin. Bir gece ağzı kapalı olarak bekletin. Bu bekleme sırasında kabak su salacağından pişirirken ayrıca su koymaya gerek yok. Geceden beklettiğiniz kabağı orta ateşte yumuşayana dek pişirin. Kabağın şerbetinin koyulaşması için bir süre de kapağı açık olarak pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın. Üzerine dövülmüş ceviz serpip, servis yapın. Tencerede pişen kabağı bir de fırında pişirin ki daha hoş bir tat elde edesiniz.
