



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KABAK TATLISI

600 gram bal kabağı  
3 su bardağı toz şeker  
3 adet karanfil  
1 su bardağı su  
2-3 damla limon suyu  
1 su bardağı ceviz içi

Kabaklarınızı yeşil kısımlarını ayıklayıp 2 parmak kalınlığında dilimledikten sonra tencereye yerleştirin. Kabakların üzerine toz şekeri serpin ve aralarına karanfilleri yerleştirin. Kabaklarınızı bu vaziyette üç saat kadar dinlendirerek suyunu salmasını ve şekeri içine çekmesini sağlayın. Kabaklarınızı kapağı kapalı halde 50 dakika kadar pişirin. Kaynarken içine 2-3 damla limon suyu damlatıp kıvamının koyulaşmasını sağlayın. Kabaklar suyunu çekince altını kapatıp ılınana kadar tencerede dinlendirin. Servis tabaklarına aktardığınız kabakların üzerine dövülmüş ceviz serpip servis yapın.

