



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KABAK TATLISI

Malzeme:

1 kg balkabağı

200 gr kaymak

100gr ceviz

300 gr toz şeker

Sosu İçin :

250 gr toz şeker

200 gr krema

200gr süt

Karamel sos için tozşekeri bir tencereye alın. Kısık ateşte iyice erittikten sonra süt ve kremayı karamelize olmuş şekere ilave edin. Soğuması için kenara alın. Kabak tatlısı için kabağı bir tencereye koyarak şekeri ilave edin. Üzerine 2 su bardağı su gezdirdikten sonra kısık ateşte pişirin. Kabaklar piştikten sonra suyunu süzerek püre haline getirin ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra yuvarlak bir kalıp içine önce kabak püresinin 1/3'ünü yayın. Daha sonra kaymak, üstüne tekrar kabak püresi yayın. Ceviz serpip en üstü kabak püresi ile kapatın. Karamel sos ile servis yapın.
