



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİKOLATALI KABAK TATLISI

2 kg bal kabağı  
2 su bardağı şeker  
Sos:  
Yarım adet kare çikolata  
1 çorba kaşığı kakao  
1 çay bardağı şeker  
1 çorba kaşığı un  
1 su bardağı su

Kabak dilimlenir, bir tencereye dizilir. Üzerine şeker serpilir. Kapak kapatılır, 2 saat kadar bekletilir. Sonra orta ateşte hiç bir su katkısı olmadan yumuşayana kadar pişirilir. Tam pişince servis tabağına alınır ve soğumaya bırakılır. Bu arada sos hazırlanır; su, un, kakao ve şeker küçük bir tencereye konur, karıştırılır. Sonra küçük parçalara kırılmış çikolata atılır ve kısık ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kabakların üzerine gezdilir.