



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOLDURMA KABAK TATLISI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 orta boy tatlı kabak  
2,5 kg toz şeker  
2 su bardağı pirinç  
dolmalık fıstık  
dolmalık üzüm  
Üzerine;  
Ceviz  
Kaymak

Kabak bütün halinde soyulur. Üst kısım kapak şeklinde çıkarılır ve içi temizlenir. Aynı bir yerde pirinç, ½ kilo toz şeker 4 su bardağı su eklenerek pişirilir. İçine üzüm ve fıstık ilave edilir. Hazırlanan karışım kabağın içine doldurulur ve kapağı kapatılır. Geniş bir tencereye yerleştirilir ve azar azar şeker eklenerek fırında pişirilir. Piştikten sonra tepsiye ters çevrilerek konur ve üstü biraz daha kızartılır. Soğuyunca dilimler halinde kesilerek servis yapılır. İsteğe göre üzerine kaymak ve ceviz konulur.

[ML® Kabak Tatlısı için tıklayın](#)

