



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ESMER KABAK TATLISI

1,5 kg balkabağı
1 su bardağı üzüm pekmezi
1 kahve fincanı pekmez

Balkabağının çekirdekleri alınır, kabuğu soyulur ve kibrit kutusu büyüklüğünde dilimlenir. Kabak dilimleri düdüklü tencereye dizilir. Üzerine suyla karıştırılmış pekmez gezdirilir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pim çıkınca ateş kısılır ve 8 dakika kadar pişirilir. Soğuyunca servis yapılır.