



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN POŞETİNDE KABAK TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram balkabağı
2 su bardağı toz şeker
1-2 adet çubuk tarçın
1 adet fırın poşeti
Üzeri için:
İri iri kıyılmış ceviz

Kabağı 3-4 parmak kalınlığında dilimledikten sonra fırın poşetinin içine bir kısmını koyup üzerine biraz toz şeker ekleyin. Kabak ve şeker bitene kadar bu işlemi sürdürün. Poşetin içine çubuk tarçını ekledikten sonra ağzını iyice kapatın. Ardından poşet üzerine 2-3 yerinden kürdan veya toplu iğne ile delik açın. 180 derecede önceden iyice ısıttığımız fırına yerleştirin. 10 dakika sonra alt üst edin. Kabağın cinsine göre pişirme süresi değişebilir ancak yaklaşık 25-30 dakikada pişecektir. Fırından çıkardıktan sonra poşeti kesin soğuduktan sonra servis tabağına alın ve ceviz ile servis edin.

