



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAK TATLISI

<https://yemek.name>

1 kg. ayıklanmış bal kabağı
2,5 su bardağı toz şeker
File çam fıstığı yada dövülmüş ceviz

Bal kabaklarını 3-4 cm kalınlığında dilimleyin ve borcama aralık kalmayacak şekilde dizin. Üzerine tüm şekeri yayın, 180 derece önceden ısıtılmış fırında 25 dk. fırınlayın ve kabakların diğer yüzünü çevirerek 20 dakika daha fırınlayın. Ilıkken servis tabağına alın.

