



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAK TATLISI

1 kilogram balkabağı
1,5 su bardağı toz şeker
Servis için:
Dövlmüř ceviz
Tahin

Kabakları dilimleyip bir tencereye dizin.

Üzerine toz şekerini serpip kapağı kapalı halde suyunu salana kadar bekletin.

Ardından ocağı aldığınız kabakları su ilave etmeden 20 dakika kadar pişirin.

Bu esnada fırını 180 derecede ısıtın.

Pişen kabakları tepsiye aktarın ve fırına verin.

Şerbeti iyice kıvam alan ve rengi koyulaşan kabak tatlısını fırından çıkarıp oda sıcaklığına gelene kadar soğutun.

Servis için tabaklara aldığınız kabakların üzerine tahin gezdirin.

Dövlmüř ceviz serpip servis edin.

