



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ KABAK TATLISI

1 kg. bal kabağı (ayıkladığınız ağırlık)
2 su bardağı toz şeker
3-4 adet karanfil
Üzeri için:
Ceviz ya da fındık

Yayvan bir tencereye ayıklanmış ve yıkanmış kabaklar yan yana dizilir. Üzerine her yöne gelecek şekilde şekeri gezdirilir.

Bir gece kapağı kapalı olarak bekletilir. Kabaklar kendi suyunu salacağından ayrıca su eklemeye gerek yoktur. Sabah kısık ateşte 45 dakika karanfilleri de atılarak kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir.

Daha sonra fırına dayanıklı bir kaba aktararak 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 15 dakika tutulur. Kabak cinsine göre pişerken değişiklik göstereceğinden dikkati elden bırakmayınız derim. Soğuduktan sonra ceviz, fındık, tahin ile servis edilir.

