



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA BALKABAĞI TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

5 dilim bal kabağı  
2 su bardağı şeker  
Üzeri için:  
Çekilmiş ceviz  
Tahin

Öncelikle bal kabağının kabuklarını soyup, dilimleyin. Kabakları geniş bir tencereye alıp, üzerine şeker ilave edip kabaklar sulanana kadar 3-4 saat bekletin. Tencereyi ocağa alıp kısık ateşte kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Sonra şerbetiyle birlikte fırın tepsinine dökün. 180 dereceli fırında kabakların süt kızarıncaya kadar pişirin. Pişirme işlemini daha önceden kabaklar piştiği için kısa tutun. Üstünün kızarması yeterli olacaktır. Servis esnasında üzerine tahin ve çekilmiş ceviz serpebilirsiniz.

