



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAK TATLISI

2 ince dilim balkabağı
2 su bardağı tozşeker
2 adet çubuk tarçın
10 adet karanfil
1 su bardağı su

Kabakların üzerini tarçın, karanfil ve tozşekerle kaplanacak şekilde ateşe dayanıklı bir kaba yerleştirin ve 1 gün buzdolabında bekletin.

Ertesi gün aynı kaba suyu ekleyerek önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika (daha yumuşak olması için daha uzun) pişirin.

Soğuduktan sonra arzuya göre ceviz ve/veya kaymak ile servis yapın.

