



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KARA KABAK (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 adet kara kabak

1 çay bardağı, dut, armut ya da üzüm pekmezi

Kara kabak yıkanır ve dört eşit parçaya ayrılarak çekirdekleri temizlenir.

Kabuklu kısımları alta gelecek şekilde bir tepsiye dizilir.

Önceden ısıtılmış 200°C'lik fırında üstleri yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Kabaklar soğuduktan sonra üzerine pekmez gezdirilerek servis edilir.

