



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEVREK KABAK TATLISI

700 gram bal kabađı
2,5 su bardađı Őeker
2 adet karanfil
1 adet kabuk tarđın
1 adet limon suyu
2 ay bardađı California cevizi
1 tatlı kaŐığı tereyağı

Kabakların yeŐil olan kalın kabuklarını soyun. İnce dilimler haline getirip tencereye koyun. Üzerine tarđın, karanfil ve Őekeri ekleyip hiç su koymadan kendi suyuyla piŐmeye bırakın. Kabaklar yumuŐayınca üzerine tereyağını ekleyip fırın kabına aktarın ve 200 derecede 15 dakika gevrek olması için fırınlayın. Üzerine bolca cevizi koyup servis tabağına alın.