



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KABAK TATLISI

3-4 büyük dilim bal kabağı
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 çay bardağı ceviz içi
1 kase hindistancevizi

Kabağımızı soyalım küp küp doğrayalım ve tencereye alalım. Üzerine toz şeker ve suyumuzu ekleyelim. Kabaklar yumuşayana kadar pişirelim. Daha sonra ateşten alıp su bardağının sırtı ile kabaklarımızı ezelim veya blendırdan geçirelim. Daha sonra üzerine ceviz içini ekleyelim kaşıkla karıştıralım. Bir tepsinin altına hindistan cevizi serpelim. Üzerine kabak karışımımızı dökelim ve spatula ile iyice her tarafına yayalım. Daha sonra üzerine tekrar hindistan cevizi serpelim ve buzdolabında 15-20 dakika bekletelim. Dolaptan çıkarıp kare dilimler halinde bölelim ve servis tabağına alarak servis yapalım.