



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK HANENDE

2 kg bal kabağı
3 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz
2 lüle kaymak

Kabak soyulur küp doğranır, yayvan bir tencereye dizilir. Üzerine şeker gezdirilir. Kapağı kapatılır, 2 saat bu şekilde bekletilir. Sonra orta ateşli ocağa yerleştirilir. Yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten alınır. Tencerenin içinde soğuması beklenir. Servis tabağına alınır. Ceviz serpilir, kaymak bırakılır.