



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABAK HELVASI (BURDUR)

2 kg bal kabaÅŸn  
4 su bardaÅŸ tozÅŸeker  
YarÅm limon suyu  
1 kahve fincan su  
YarÅm su bardaÅŸ ÅŸekimliÅ badem

1. KabaÅŸn kabuklarÅn incecik soyun. Åtekirdeklerini ayÅklayıp kabaklarÅ rendeleyin. AvuÅş içinde sÅkarak suyunu ÅŸkarÅn.
2. Åžekeri tencereye alıp 1 kahve fincan su ile eritin. Limon suyunu ekleyip kaynatÅn.
3. KabaklarÅ ÅŸekerli suya ekleyin. KÅsÅk ateÅte sÅ¼rekli karÅÅtÅrarak piÅirin. AltÅn sarÅsÅ bir renk alıp koyulaÅncaya kadar karÅÅtÅrarak piÅirin.
4. Kabak helvasÅn servis tabaÅna alÅn. Åœzerini ÅŸekimliÅ badem ile sÅ¼sleyip servis yapÅn.