



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK HELVASI (BURDUR)

2 kg bal kabađı
4 su bardağı tozşeker
Yarım limon suyu
1 kahve fincanı su
Yarım su bardağı çekilmiş badem

1. Kabağın kabuklarını incecik soyun. Çekirdeklerini ayıklayıp kabakları rendeleyin. Avuç içinde sıkarak suyunu çıkarın.
2. Şekeri tencereye alıp 1 kahve fincanı su ile eritin. Limon suyunu ekleyip kaynatın.
3. Kabakları şekerli suya ekleyin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Altın sarısı bir renk alıp koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin.
4. Kabak helvasını servis tabağına alın. Üzerini çekilmiş badem ile süsleyip servis yapın.