



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK LOKUMU (SAKARYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 600 gr bal kabağı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 5 tane karabiber
- 1 tane karanfil
- 2 tane çubuk tarçın
- 6 tane kedi dili
- 1 türk kahvesi fincanı kabağın suyu
- İç Malzemesi:
- 1 paket krem şanti
- 1 çay bardağı soğuk süt
- 1 su bardağı kırık ceviz
- 1,5 su bardağı hindistancevizi (tepsiye sermek için)

Kabağı tenceremize alalım üzerine toz şeker serpeyim, çubuk tarçın, karabiber, karanfil atalım, 1 fincan su ilave edelim ocakta yumşayınca kadar pişirelim, 1 türk kahvesi kadar suyunu süzüp kenara kenara koyalım, içindeki tarçını baharatları çıkaralım kabağı çatalla ezip püre yapalım.

Kedidilini robotta çekelim un haline getirelim, ayırdığımız kabağın suyuyla birlikte, püre kabağı katıp karıştıralım. Tepsiye streç filim yayalım, büyük boy kara borcam kullandım, üzerine hindistan cevizini yayalım, üzerine püre kabağı kaşık kaşık dökelim, daha sonra sürekli kaşığı ıslatıp dikkatlice püreyi tepsiye yayalım.

Krem şantiyi soğuk sütle çırpalım, kabağın üzerine döşeyelim tepsiyi buzluğa atıp 3,4 saat bekletelim, çıkarıp üzerine kırık cevizleri yayalım, streç filimle birlikte dikkatlice rulo yapıp, tekrar buzluğa atalım, buzlukta bir gece bekletelim, çıkarıp dilimleyelim servis tabağına alalım.

