



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TASLAMA (YOZGAT)

İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Bal kabağı eşit parçalara ayrılır.

Bu parçalar ağız ağza gelecek şekilde içine kapatılır, üçayak (sacayağı) üzerine konulur.

Altında hafif ateş olur.

Yine etrafı ve üstü ateşle çevrilir. (Bu işlem için meşe odunu tercih edilir.)

Kabağın kokusundan ve kavuruk olduğundan pişip pişmediğı anlaşılır. Saç hafif aralanıp kabağın kabuktan ayrıldığı görülürse piştiğine işarettir.

Ateşten alınır, dinlendirildikten sonra üzerine toz şeker serpilip yenilir.