



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

Malzemeler:

1 tane 2 kg'lık bal kabağı (tatlı kabağı)
500 gr. toz şeker
1 çay bardağı dövülmüş ceviz veya hindistancevizi

Yapılışı:

Kabaklar yıkanır, soyulur. Karpuz dilimi gibi kesilir. Kesilen dilimler de kalınlığı 3 cm olan küçük dilimlere kesilir. Kesilen parçalar bir tencereye konur. Üzerine şeker serpilir. Kabak, tencerede sabaha kadar bekletilir. Bekleyen kabağın suyu çıkar. Kabak bu su ile tencerede pişirilir. Suyunu çekince ve kabak yumuşayınca ocak kapatılır. Soğuduktan sonra servis tabağına alınır. Üzerine dövülmüş ceviz veya hindistancevizi serpilir.

Not: En çok kış günlerinde yapılır. Yemeklerden sonra yenir
