



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK TATLISI (ANTALYA)

500 gram bal kabađı
1 su bardađı su
2 su bardađı toz Őeker
1 su bardađı ceviz
yarım su bardağı tahin

Kabakları doğrayın, bir tepsiye bir sıra kabak bir sıra toz Őeker olacak Őekilde kabakları dizin. Bir su bardağı suyu içine dökün. Kısık ateŐte ağır ağır piŐmesini sağlayın. Kabak kendi suyunu veren bir sebze olduğu için kimi tariflerde su konmuyor. Toz Őekerle bekletilen kabak suyunu verince Őeker ve kabağın suyu Őerbet Őekline dönüyor. Antalya yöresinde kabak tatlısı tahinle servis edilir. Tatlınızın yanına bir yemek kaŐığı tahin ekleyebilirsiniz. Tercih size kalmıŐ, ocaktan aldığınız kabakların üzerine cevizleri serpip servis yapın.

[ML© Kabak Tatlısı için tıklayın](#)