



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAK TATLISI (AYDIN)

Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg balkabağı  
2,5 su bardağı toz şeker

Kabak iri iri dilimlenip soyulur ve çekirdekleri çıkartılır. Kabak iki üç parmak genişliğinde istenilen uzunlukta ince ince doğranır. Büyük ve yayvan bir tencereye dizilirken aralarına şeker serpilir. Kabak üstü kapalı olarak bir gece bekletilir. Gece şeker ile bekletilen kabak orta ateşte yumuşayana kadar pişirilir. Kabağın şerbetinin koyulaşması için bir süre de tencerenin kapağı açık olarak pişirilir. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınarak dövülmüş ceviz içi veya fındık içi üzerine serpilir.

---