



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI (BİNGÖL)

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

1 kilo bal kabağı
Yarım kilo toz şeker
4 tane karanfil
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzerine dökmek için ceviz içi

Önce kabağı karpuz gibi diklemesine kesip 4-5 santim aralıkla dilimleyin. Dilimlenen kabakları tencereye bir kat şeklinde dizin. Üzerine şekerini serpin. Fazla tatlı yapacaksanız ikinci sıra kabağı da dizin. Üzerine Şekerini serpin. Bütün malzeme bitene kadar bu işlemi yapın. Bir gece kabakların şekeri çekmesi için bekletin. Kabak tatlısının üzerine karanfil ve tarçın ekleyerek orta ateşte köpürene kadar kaynatın. Kabaklar yeterince sulanmazsa üzerine bir çay bardağı su ekleyebilirsiniz. Kabak tatlısı köpürmeye başladığında kapağın yarısını açarak kısık ateşe alın. Bu şekilde 45 dakika kadar pişirin. Kabaklar yeterince pişip yumuşadığında ocaktan alın. Üzerine ceviz içi serperek servis yapılır.

Not: Bal kabağının olgunlaşmış olması gerekir. Kabağın olgun olup olmadığını anlamanın en pratik yolu kürdan batırmaktır. Kürdan rahatlıkla batıyorsa kabak olgun demektir. Bir gün öncesinden şekeri kabakların üzerine dökerek bekletirsek tadı daha güzel olur. Ölçünüz bir kilo kabak için yarım kilogram şeker olmalıdır. Pişirirken şeker köpüreceğinden geniş kapta pişirmek gereklidir.

