



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. balkabağı
500 gr. Şeker
5 adet karanfil

Balkabağı karpuz gibi doğranıp içi ve dışı temizlenir. Kibrit kutusu büyüklüğünde doğranıp, bir tencereye sıra sıra döşenir. Her sıranın arasına şeker serpilir. Üstüne karanfil ilave edilir. Kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra üzerine ceviz serpilir. Soğuk olarak servis yapılır.

