



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KABAK TATLISI (ESKİŞEHİR)

Malzemeler:

1/2 kg kabak

1 kase şeker

1/4 çay bardağı su.

Hazırlanışı:

Kabak parçaları soyulup, dilimlenir. Tencereye yerleştirilir. Yayvan bir tencere kullanımının daha iyi olacağını düşünüyorum ancak ben mümkün olmadığı için biraz dar tencere kullandım. Dolayısıyla kabak dilimleri birkaç katı oldu. Bir kase şekeri kat aralarına ve en üste serptim. Son olarak tencerde çeyrek çay bardağı su gezdirip, önce yüksek sonra kısık ateşte pişirdim. Pişirme süresi yaklaşık olarak 30-45 dakika. Kabaklar yumuşadığında pişmiş olduğunu anlıyoruz. Sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz. Servis yapmadan önce üzerini fındık ve hindistancevizi ile süslemeniz ayrı bir tat katacaktır. İsteğe göre şeker daha fazla kullanılabilir fakat ben çok şekerli sevmediğim için yukarıdaki miktar yeterli geldi.
