



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Bal kabağı 1 kilogram

Şeker 6 bardak

Ceviz 1 bardak

Tahin 1 çay bardağı

Su 2 su bardağı

Karanfil 2-3 adet

Servis için:

Ceviz 1 çay kaşığı

Kaymak 200 gram

Bal kabakları; karpuz gibi dilimlenir, çekirdekleri çıkarılır ve kabukları soyulur. Yıkılarak 2-3 parmak kalınlığında doğranır. Kabaklar, büyük yayvan bir tencereye, aralarına şeker serpilerek dizilir ve bir gece ağzı kapalı bir vaziyette şekeri emmeleri için bekletilir. Bir gece bekledikten sonra kabaklar suyunu salacağı için ayrıca pişirirken su koyulmaz.

Kabaklar orta ateşte yumuşayınca kadar tencerenin ağzı kapalı olarak tahin ilavesiyle birlikte pişirilir. Pişirme esnasında istenirse karanfil de eklenir. Kabaklar piştikten sonra 10-15 dakika daha iyice koyulaşması için ağzı kapalı olarak pişirilir.

Daha sonra soğutulur, üzerine kaymak ve dövülen ceviz eklenerek servis yapılır.

