



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI (MISIR)

2 yemek kaşığı tereyağ
1 kg bal kabağı
1 çay bardağı hindistan cevizi
1 kahve fincanı kuru üzüm
1 çay dardağı fındık
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı şeker
500 gr süt

Önce tencereye süt, tereyağ, şeker ve unu koyup muhallebi kıvamında pişirip kremayı hazırlayın sonra; kabağın kabuklarını soyup iri iri dilimleyin. derin bir tencereye alın ocağa koyun. kendi bıraktığı suyunu çekmeye başlayınca şeker ilave edin. kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. pişen kabağı fırın tepsisine yayın üzerine ince çekilmiş fındık ve hindistancevizi serpin. en üste hazırladığınız kremayı dökün. 200 derecede 20 dakika pişirin.