



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK TATLISI (ORDU)

Ordu Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemesi:

1 kg. kış kabağı

2 bardak toz şeker

1 çay bardağı çekilmiş fındık içi

Yapılışı:

Kabak dilimlenerek kabukları soyulur. Bir tencereye dizilir. Kabakların üzerini örtecek kadar su konulur. Suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirilir. Daha sonra kabak dilimleri fırın tepsisine yerleştirilerek üzerine şeker serpilir. Fırına sürülür. Pişince fırından alınarak soğumaya bırakılır. Üzerine çekilmiş fındık içi veya ceviz içi serpilir, servis yapılır.

[ML® Kabak Tatlısı için tıklayın](#)