



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BALKABAĞI TATLISI

1,5 kg balkabağı  
2 kahve fincanı su  
400 gr (1+3/5 su bardağı) tozşeker  
Üzeri için:  
100 gr dövülmüş ceviz

Kabağın çekirdekleri çıkarılıp kabuğu soyularak ayklanır. Etil kısmı ikişer parmak eninde parçalara bölünür, yayvan bir tencereye düzenli bir biçimde yerleştirilir. Üzerine tozşeker serpilir. 2 kahve fincanı su ilave edildikten sonra, tencerenin kapağı örtülür ve orta ateşe oturtulur. Kabaklar kendi suyuyla yumuşayınca kadar pişirilir. Piştikten sonra, kevgirle parçalan mamaya dikkat edilerek tencereden alınıp tabaklara konur. Soğuyunca, üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis yapılır.

---