



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

2 kilo bal kabağı
3 bardak toz şeker
Ceviz içi

Temizlenmiş dilimlenmiş kabakları tencere dizip üzerine şekeri döküp 1 bardak su dökerek 30 dk pişiriyoruz. Kabakların parlak olması için piştikten sonra üzerine şeker serpip 5 dk kapağı kapalı dinlendiriyoruz. Soğuyan kabak tatlımızı cevizle süsleyerek servis ediyoruz.

