



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

<https://multicooker.com>

Kabak 1,5 kg

Şeker 400 gr

Ceviz içi 200 gr

Tahin 120 ml

Kabağın kabuğunu ve içini temizleyin ve 3 cm'lik küpler şeklinde kesin. Kabağın üstüne şekeri dökün ve 8 saat buzdolabında bekletin. Sonra şekerli kabağı çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun ve kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 1 saat olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Tatlı, soğukken servis yapılır. Üzerine ceviz içi serpererek ve kalan şurubu ile tahini dökerek servis yapın.

