



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

2 kg bal kabađı
500 gr toz Őeker
2 tane karanfil
200 gr iri çekilmiŐ ceviz içi

Kabakların kabuğunu soyup iri parçalar Őeklinde doğrayın. Tabanı geniŐ bir tencereye parçaları yan yana dizin. Üzerine Őekeri serpip karanfil ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp 5 saat bu Őekilde bekletin. Suyunu salan kabağı 1 saat sũreyle kısık ateŐte piŐirin. Ilıdıktan sonra ũzerine ceviz serpip servis yapın.

