



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK TATLISI

2 kg. bal kabađı  
2,5 su bardađı Őeker  
4- 5 tane karanfil  
1 su bardağı ceviz veya fındık içi

Kabak dilimlenip soyulur, çekirdekleri çıkarılıp iki parmak geniŐliđinde doğranır, yıkanır. Tencereye bir kat kabak, bir kat Őeker dizilip bir gece veya 4- 5 saat ağzı kapalı bekletilir. Birkaç tane karanfil atılır.

Orta ateŐte piŐirilir.

Őurubun koyulaŐması için biraz da kapak açık olarak kaynatılır.

Servis tabağına alınıp dövülmüŐ ceviz içi serpilir.

