



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

2 kilogram bal kabağı
1,5 kilo toz şeker
Su
Ceviz

Kabağın çekirdeklerini ayıklayıp dışında yeşil kalmayacak şekilde soyun ve dilimleyin. Yıkayıp süzün. Geniş ve derince bir tencereye yerleştirin, üstüne şekerin tamamını dökün. 1 gece suyunu salmasını bekleyin. Kabağın kendi saldığı suyu kadar ayrıca su ilave edin. Kapağı kapalı olarak ocakta ağır ateşte pişirin. Kabaklar yumuşayınca kapağını açıp suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. Suyu şerbet kıvamına gelince ocaktan alın, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra yanında file ceviz ve kaymakla servis edebilirsiniz.

