



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 dilim tatlı balkabağı
1 adet elma
2 adet portakal
1 çay bardağı ceviz
Yarım çay bardağı kuru üzüm
1 çubuk tarçın
1 yemek kaşığı tereyağı

Kabakları üçe, elmaları sekize bölün. Portakalların kabuklarını soyup, arzu ederseniz kabuklarıyla dilimleyin. Tüm malzemeleri kapaklı bir fırın kabına koyun. Malzemelerin üstüne tereyağını küçük küçük dağıtarak ilave edin.

180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 1 saat kadar pişirin. Tatlınız servise hazır.

