



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

600 gram bal kabađı
3 su bardađı toz Őeker
1 su bardađı su
1 su bardađı ince çekilmiŐ ceviz içi
3 adet karanfil

Kabak tatlısı için yeŐil ve sert kısımlarını da alacak Őekilde kabuklarını soyduğunuz bal kabağını dilimledikten sonra iki parmak kalınlığında kesin.

Bol suda yıkadığınız bal kabağı dilimlerini tencereye yerleŐtirin. Üzerlerine toz Őeker ve karanfilleri serpiŐtirin ve 1 saat kadar ağzı kapalı tencerede bekletin.

Kabaklar cinsine göre suyunu kısa sürede salmadıysa ilave edeceğiniz su ile bal kabaklarını orta ateŐte 50 dakika kadar piŐirin.

Suyunu tamamen çeken bal kabaklarını ılıdıktan sonra dağılmaması için dikkatli bir Őekilde servis tabağına alın. İnce çekilmiŐ ceviz içi ilavesiyle servis edin. Sevdiklerinizle paylaŐın.

Not: Tatlınızın zl bir suyu olmasını isterseniz kaynarken 2-3 damla limon suyu damlatarak kıvamlandırabilirsiniz. Kabak dilimlerini piŐirmeden önce toz Őeker ile yaklaşık üç saat kadar bekletmeniz önerilir. Böylece Őekerin tamamen eriyerek kabakla özleŐmesi ve suyunu salacağı için su eklemeyen de piŐirilmesi sağlanabilir.

