



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

1 kg bal kabađı
600 gr şeker
Ceviz, antepfıstığı ya da hindistancevizi

Kabaklar soyularak yıkanır.
Orta boyda dilimlenir ve bir kabın içerisine konur.
Üzerine şekerini her yerine gelecek şekilde serpilir.
Bir gece önceden yapılan bu işlem sonunda kabaklar suyunu bırakacaktır.
Bu sayede ilave suya gerek kalmaz.
Tencereye konur ve kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir.
Soğuması için tencerede bırakılır.
Soğuduktan sonra ve üzerine ceviz, antepfıstığı ya da hindistancevizi serpilir ve servise alınır.

