



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI TATLISI

2,5 kg. balkabağı
3 su bardağı tozşeker
1 su bardağı pekmez
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
200 gr kaymak

Kabağı, çekirdeklerini ve liflerini temizleyin ve dilimlere ayırın. Dış kabuğunu fazla derin olmamak kaydıyla kesip atın. Büyük dilimleri 4 cm. uzunluğunda doğrayın. Tatlıyı pişireceğiniz tencereye 1 kat kabak sıralayın. Üzerine şeker serpin. Bir kat daha sıralayın ve yine şeker serpin. Bu şekilde tüm kabağı tencereye dizin. Kabaklarınızı bu şekilde 1 gece veya 7-8 saat kadar serin bir yerde bekletin. Bu süre sonunda kabak tenceresini kısık ateşe oturtun. Kapağı kapalı olarak kabak yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra 5 dakika kadar ağzını açıp harlı ateşte kaynatarak suyunu iyice çektirin. Sonra üzerine pekmezi gezdirin. Kapağı tekrar kapatıp 4-5 dakika daha pişirin. Ateşten indirip soğutun. Soğuyan kabağı servis tabağına alın. Üzerine iri dövülmüş ceviz serpin. Kaymakla servis yapın.

