



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

2 dilim balkabağı
3,5 su bardağı toz şeker
5 adet karanfil
1 çay bardağı su
1 su bardağı dövülmüş ceviz

2 dilim kabağın kabuklarını soyun. Çekirdeklerini ayırın. Soyulan kabakları, üç parmak genişliğinde dilimleyip, tencereye dizin. Üzerine toz şeker, karanfil ve 1 çay bardağı su ekleyip, kaynatın. 10 dakika sonra kısık ateşe alın. 20 dakika daha pişirin. Tencerenin kapağını açık bırakarak soğutun (karamaması için). Servis tabağına aldığınız kabak tatlılarının üzerine dövülmüş ceviz serpip servis yapın.

