



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK TATLISI

1 kg balkabağı  
2 su bardağı tozşeker  
1 su bardağı ceviz  
100 gram kaymak

Bir gece önceden kabağın kalın kabuğunu kesip, iç kısmını dilediğiniz şekilde dilimleyin. Kabakları yayvan bir tencereye dizin. Toz şekeri üzerine gezdirin. Tencerenin kapağını kapatıp 1 gece dinlendirin. Ertesi gün kısık ateşte 30-35 dakika kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp, kendi kendine soğumasını bekleyin. Üzerine ceviz serpip, kaymakla birlikte servis yapın.

