



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KABAK TATLISI

1.5 kilo balkabağı (kabuksuz)  
1.5 su bardağı toz şeker  
1/2 su bardağı su  
Çubuk tarçın  
Servis için:  
Bizim Mutfak Krem Şanti  
150 ml soğuk süt  
Ceviz içi

Bol suda yıkadığınız balkabağı dilimlerini tencereye yerleştirin. Üzerlerine toz şeker ekleyerek yayın. Çubuk tarçınları kabakların arasına koyun. 4-5 saat boyunca ağzı kapalı tencerede bekletin. Kısık ateşte 1 saat pişirin. Suyunu tamamen çeken balkabaklarını ılıdıktan sonra dağılmaması için dikkatli şekilde servis tabağına alın. Üzeri için Bizim Mutfak Krem Şanti ve sütü bir çırpma kabının içerisinde mikser yardımıyla çırpın. Bizim Mutfak Krem Şantiyi 1 saat buz dolabında beklettikten sonra balkabaklarının üzerine ekleyip, iri kıyım ceviz ile servis yapın.

