



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

Temizlenip yıkanan kabakları, tabanı düz bir tencereye dizelim. Üzerine şeker ve 1/2 su bardağı su ilave edelim. Hafif ateşte kapağı kapalı bir şekilde pişirelim.

İlk başta çok su salacaktır. Bu suyu tekrar çekip kabaklar yumuşayana kadar ateşte, kapağı kapalı olarak pişirelim.

Pişen kabakları bir kenarda soğumaya bırakalım.

Soğuyan kabakların üzerine biraz tahin ve ufalanmış ceviz serpiştirerek servis edelim.

