



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK TATLISI

2 kg balkabağı

3 su bardağı toz şeker (kabağın cinsine göre ayarlanabilir, tatsız ise daha fazla şeker eklenilebilir)

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Kabak tatlısı için kullanılacak olan kabakları ince dilimler halinde kesin. Kabakları soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, istediğiniz uzunlukta ve 2-3 parmak genişliğinde doğrayın.

Büyük ve yayvan bir tencereye, kabakları aralarına toz şeker serperek kat kat dizin. Kabakların şekerle buluşması için 2-3 saat veya tercihe bağlı olarak bir gece boyunca ağzı kapalı bir şekilde bekletin. Bu bekleme sürecinde kabaklar, doğal olarak su salacağından pişirirken ayrıca su eklemeye gerek olmayacak.

Kabakları kaynamaya bırakın ve ardından kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Kabakların pişip pişmediğini kontrol etmek için ara sıra bir çatala kontrol edebilirsiniz.

Kabak tatlısı piştikten sonra soğumasını bekleyin. Ardından, servis tabağına alın ve üzerine tahin gezdirip dövülmüş ceviz serperek sunum yapın.

Not: Dilerseniz kabakların üzerine kendi şerbetini ağıdalaştırarak da servis edebilirsiniz. Kabak tatlısının şerbetinin koyulaşması için kapak açık olarak bir süre daha pişirmeniz gerekebilir.

Aynı şekilde, fırında da pişirerek farklı bir lezzet deneyimi elde edebilirsiniz. Kabak tatlısını fırında pişirmek için önceden ısıtılmış fırında kontrollü bir şekilde pişirme işlemine geçebilirsiniz.

Tatlının özgün bir suyu elde etmek istiyorsanız, pişirme aşamasında yaklaşık 2-3 damla limon suyu ekleyerek şerbeti koyulaştırabilirsiniz. İdeal bir kabak tatlısı için en az 3 saat beklemek önemlidir, bu süre zarfında kabaklar şekerle tam anlamıyla özleşir ve tatlı lezzetini alır. Bu bekleme süreci, tatlının daha yoğun bir aromaya ve dokuya sahip olmasına katkı sağlar.

