



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAL KABAĞI TATLISI

2 kilogram bal kabağı (soyulmuş ve dilimlenmiş)

3 su bardağı toz şeker

Üzeri için:

1 çay bardağı ceviz içi

Yarım çay bardağı tahin

İlk olarak bal kabaklarını soyun.

Kabağın içerisindeki çekirdekleri bir bıçak yardımı ile sıyrarak çıkarın.

Kabağın düz olan kısmını kesme tahtanızın üzerine sabitleyin. Kabağın kabuklarını ve yeşil kısımlarını bıçakla soyun.

İyice temizlemiş olduğunuz kabakları dilimlerle kesin. (Dilimleriniz büyük olursa pişme süresi de daha uzun olacaktır.)

Geniş bir tencere içerisinde kabakları alın.

Üzerine şeker ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatın ve en az birkaç saat ya da bir gece öncesinden bekletin.

Bekleme süresinden sonra suyunu salmış olan kabakları ocağa alın.

Kapağı kapalı olacak şekilde yaklaşık 30-50 dakika kontrollü bir şekilde pişirin.

Pişmiş olan kabaklarınızı bir borcama alın.

Soğuduktan sonra tercihinize göre üzerine ceviz ya da tahin ekleyerek servis edebilirsiniz.