



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK TATLISI

2 Kg Bal Kabağı  
1 Kg Toz Şeker  
Süslemek için:  
Ceviz

Kabağı bütün aldıysanız dilimleyip kabuklarını soyarak geniş bir kapta şekerle örtetek bir kaç saat bekletin. Kabuklarını soyup hazırlamak biraz zor olduğundan dilimlenmiş olarak satılanlardan almanızı öneririm. Bekleme süresi sonunda sulanmış olan kabakları hiç su koymadan kısık ateşte ağır ağır pişirin. Yumuşayınca ateşi kapatıp soğumaya bırakın. Servis sırasında üzerini dövülmüş cevizle süsleyin.

---