



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

1.5 kg balkabağı
1.5 su bardağı tozşeker
1 kahve fincanı su
1 su bardağı çekilmiş ceviz

Balkabağını soyup çekirdekli kısımlarını temizleyin ve iri parçalara kesin. Kabakları düz tabanlı geniş bir tencereye alıp şeker ve suyu ekleyin. Kapağı kapalı olarak kabaklar suyunu salıp çekinceye ve yumuşayınca kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Kabakları kevgirle servis tabağına alın ve üzerine ceviz serpip servis yapın.
