



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

1 kg. helvacı kabağı,
2 bardak Őeker,
1/2 ay fincanı ceviz içi.

- 1 Kabağı 7-8 cm. uzunlukta 1,5-2 cm kalınlıkta dilimlere doğrayıp, kabuğunu soyunuz.
- 2 Yıkadıktan sonra kenarlı bir tepsiye yerleştiriniz.
- 3 Kabağın yansına gelecek kadar su koyunuz.
- 4 Orta hararetli ateřte yumuřayınca kadar piřiriniz.
- 5 Tahmini 1/2 bardak su kalınca Őekeri serpererek ilave ediniz.
- 6 Buđusu ile Őeker eridikten sonra kapağı açınız.
- 7 Őeker hafif koyulaşınca ateşten alarak soğumaya bırakınız.
- 8 Tabađa koyarken üzerine ceviz içi serpip servis yapınız.