



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

2 kilo kadar doğranmış, ayıklanmış tatlı kabağı

Yarım kilo toz şeker

200 gram çekilmiş ceviz

Kabaklar yıkanıp iri parçalar halinde doğranır ve altı düz bir tencereye dizilir. Üzerine şekerin tamamı ilave edilir, tencerenin kapağı kapanır. Yaklaşık 4-5 saat kadar bu şekilde bırakılır. Bu sürenin sonunda kabak hafifçe sulanır. Bu şekilde kısık ateşe konur. 1 saat kadar ağır ateşte pişirilir. Ilıdıktan sonra üzerine çekilmiş ceviz serpilir.

Not: Kabaklar akşamdan ıslatılarak sabahleyin pişirilirse daha lezzetli olur. Zamanı kıymetli olanlar için bekletmeye gerek yoktur. Şekerin üzerine 3 bardak kadar su ilave edilip pişirilebilir.

[ML@ Ballı Muz için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.12.2023