



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

2 kg. bal kabađı
3 ay fincanı toz Őeker
1 kahve fincanı su
(istenirse) 2 diŐ karanfil
2 ay fincanı ince çekilmiŐ i ceviz ya da fındık

Kabağı önce ikiye, sonra dörde bölüp çekirdeklerini çıkarın ve iki parmak kalınlığında dilimleyin. Kabuklarını soyun, dilimleri ikiye ya da e bölerek iyice yıkayın.

Bir tencereye kabak dilimlerini düzgün bir Őekilde dizip, tencerenin büyüklüđüne göre 2, ya da 3 sırada bir toz Őeker serpiŐtirin ve dilimlerin en üstüne kalan Őekeri dkn.

Ağır ateŐe oturarak, 1-2 dakika sonra suyunu ekleyin. İsterseniz 1-2 diŐ karanfil atıp, arada bir tencereyi silkeleyerek 45-50 dakika piŐirin.

Tencereyi ateŐten alınca kabakları soğumaya bırakın. Sonra dağıtım tabağına yerleŐtirip üzerlerine ince çekilmiŐ i ceviz ya da fındık serpiŐtirerek servis yapın.
