



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

1,5 kg Bal kabağı
2,5 bardak toz şeker
1 bardak su
100 g çekilmiş iç ceviz

Bal kabağının çekirdeklerini çıkarıp kalın kabuğunu soyun. İki parmak genişliğinde parçalara doğrayın. Sonra bu parça kabakları bir tencereye döşeyin. Üzerine toz şekeri serpin. Suyunu da ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Kabaklar suyunu salıp tekrar çekene kadar kısık ateşte pişirin. Kabaklar pişince, ateşten alıp soğumaya bırakın. Soğuyunca delikli kepçe ile dilimleri parçalamadan kabakları servis tabağına alın. Kalan suyunu üzerinde gezdirin. Çekilmiş iç ceviz serpererek, servis yapın.

Not: Arzu ederseniz kabakları ayıklayıp tencereye dizin. Üzerine şekeri serpererek bir gece bekletin. Pişirirken isteğe bağlı olarak 2 adet karanfil ilave edebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2023