



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK TATLISI

1,5 kg. balkabađı
2 su bardađı toz Őeker
1 kahve fincanı su
1 su bardađı çekilmiŐ ceviz içi

Kabağı dilimleyip kabuğunu soyun ve çekirdekli kısımlarını ayıklayın. Etli kısımlarını iri parçalar halinde doğrayın. GeniŐ bir tencereye kabakları yerleŐtirip toz Őekeri üzerine serpin. Suyu üzerine gezdirip kapağını kapalı bir Őekilde kısık ateŐte, suyunu bırakıp çekene kadar piŐirin. Sođuyunca servis tabağına aldığınız kabağın üzerine çekilmiŐ cevizi serpip servis yapın.