



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK TATLISI

2 kg. balkabagi  
3 su bardagi toz seker  
1 su bardagi su  
1 su bardagi dövülmüs ceviz

Kabagin çekirdeklerini çıkartıp kabuklarını soyun ve kabakları iri küpler halinde doğrayın. Tencereye aldığınız kabakların üzerine şekeri döküp 1 su bardagi suyu ekleyin. Kaynamaya başlayan kabagi kısik atese alıp 30 dakika pisirin. Soguyan kabagi dövülmüs cevizle servis edin.

