



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

MALZEME:

3 kg. bal kabağı
1 kg toz şeker
250 gram ceviz içi
5-6 adet karanfil
1 su bardağı su

YAPILIŞI:

Kabağıımızı, 2'şer parmak kalınlığında, 4'er parmak uzunluğunda doğrayalım.

Kabuklarını soyup, çekirdek hanelerini temizleyelim.

Bir tencerenin dibine yarısını düzgünce dizip, üzerine toz şekerin yarısını ve karanfilleri serpiştirelim. Kalan kabakları üzerine dizip, kalan şekeri serpelim.

Mümkünse bir gün, eğer vaktimiz az ise 4-5 saat bekletelim ki kabaklar suyunu salsın.

Kabaklar sulanınca tencereyi ocağa koyup, bir çay bardağı su ilave edelim.

Kabaklar yumuşayınca kadar, kısık ateşte pişirelim.

Arzu edenler, kabaklar piştikten sonra, kabakları fırına dayanıklı bir tepsiye dizip, hafifçe kızartabilirler.

Fırından çıktıktan sonra soğutup, üzerine ince kıydığımız ceviz ile servis yapalım.

Kabak çeşitleri: Sakız kabağı, Helvacı kabağı, Asma kabağı, Armut kabağı, Bal kabağı, Bora kabağı, Kestane kabağı.
