



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

Necip Usta

3 kg. bal kabağı
500 gr. toz şeker
Yarım fincan su
2 adet karanfil
Üzerine serpmek için:
200 gr. çekilmiş ceviz

Kabağı büyük bir bıçakla 2 cm. kalınlığında ve 8 cm. uzunluğunda dilimleyiniz, kabuklarını soyup yıkayınız. Sonra bir tencereye muntazam bir sıra ile dizip üzerine suyunu, şekerini ve karanfilini serpip, üzerine sıkıca bir kapak kapatarak ağır ateşte zaman zaman tencereyi hafif sağa sola sallayarak 45 dakika kaynatarak pişiriniz. Ateşten alıp aynı kabın içinde soğuduktan sonra teker teker tabaklara veya tevziye diziniz, üzerine top top ceviz koyarak servis ediniz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 11.10.2017