



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

1.5 kg. kabak
300 gr. toz şeker
100 gr. ceviz içi

Kabaklar bir santimetre kalınlığında ve 6-7 cm. boyunda kesilir, yıkanır. Bir tepsiye dizilir. Tepsinin yarısına çıkıncaya kadar su konur. Kabaklar yumuşayıp bir fincan suyu kalıncaya kadar pişirilir. Şeker katılır. Biraz da şekerle kaynadıktan sonra ateşten alınır. Soğuyunca tabaklara boşaltılır. Üzerine kıyılmış ceviz serpilir.
