



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK TATLISI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı  
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

2 kg Bal kabağı  
450 g Şeker (2 bardak)  
2.1/2 fincan Su  
Çekilmiş ceviz (Üzerine)

2 kg bal kabağının kabuk ve çekirdeklerini çıkartıp, aşağı yukan 2 cm. eninde parçalara doğradıktan sonra bunları bir tencereye muntazam olarak istif ediniz. Sonra üzerlerine 450 g şeker (2 bardak) ve 2.1/2 fincan su koyarak, kabaklar yumuşayınca kadar pişiriniz. Kabaklar pişince tabağa alınız, üzerlerine ceviz serpiniz ve soğuduktan sonra servis yapınız.