



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KABAK TATLISI

1250 gram bal kabađı  
65 gram Őeker  
250 gram pudra Őekeri  
2 litre su

Kabağı kesip içerisini temizleyip, kabağu dilim dilim itina ile kesiniz. Bir baŐka kap içerisine diziniz. Üzerine su koyarak haŐlayınız. Kabak haŐlanınca suyu iyice süzünüz. Üzerine toz Őeker koyup, Őeker ile bir miktar kaynatıldıktan sonra ateŐten alınız. Sođuk olarak servis yapınız. Üzerine bol miktar pudra Őekeri ekiniz.

Not: Kabağı evvelâ 15 dakika hafif ateŐte haŐlayıp, Sonradan Őekerle kaynatmanız kabağın dağılmadan piŐmesini sağlamak içindir.