



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAK TATLISI

1 kg. balkabağı  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı dövülmüş ceviz

Kabağı dilimleyin ve kabuklarını soyun, tencereye dizin. Üzerine toz şeker ekleyin. Bu şekilde bir gece bekletin. Ertesi gün tencereyi ocağa koyun. Orta ateşte kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. Sulu kaldıysa tencerenin kapağı açık olarak suyunu çekmesini sağlayın. Kabak tatlılarını soğumaya bırakın. Servis tabağına dizin ve dövülmüş cevizle servis yapın.

---