



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

2 kilo kabak
2 su bardağı toz şeker
5 adet kuru erik
20 adet ceviz
1 paket vanilya
1 adet tarçın kabuğu

Kabakları iri parçalar halinde doğrayın. Yıkayıp büyük bir tenceren içine koyun. Üzerine şekeri, bütün olarak tarçın kabuğunu, kuru erikleri ekleyip kapağını kapatın. Kısık ateşte 45 dakika kendi suyu ile pişmeye bırakın. Pişen kabakları servis tabağına almadan önce üzerine vanilya serpin ve 5 dakika daha kapağı kapalı olarak bekletin. Servis yapmadan önce soğumaya bırakın. Cevizleri ve kuru erikleri üzerine serperek servis yapabilirsiniz.