



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

2 kg. balkabağı
5 adet karanfil
250 ml. su (1 su bardağı)
500 gr. tozşeker (2 su bardağı)
1/2 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Kabağı doğrama tahtası üzerinde keskin bir bıçakla 2 cm. kalınlığında 6 cm. uzunluğunda dilimlere ayırın. Dilimlerin iç kısımlarındaki çekirdek boşluğunu keserek çıkarın. Dışlarındaki kabuğu 1/2 cm. kalınlığında soyun. Ayıklanmış kabakları bol suya koyup yıkayın. Kabakları bir tencereye tercihen tek sıra, en fazla iki sıra halinde dizin. Üzerlerine karanfili serpiştirin. Suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika pişirin. Bu süre sonunda tencerenin kapağını açıp, şekeri serpin. Kapağı kapatarak 10 dakika daha pişirin. Ateşten alıp bir kenarda soğumaya bırakın. Tamamen soğuyunca kapağını açarak servis tabağına aktarın. Üzerine çekilmiş ceviz içi serpiştirerek servis yapın.