



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

Kabakları fazla kalın olmadan soyun. Her bir dilimi yaklaşık 3-4 parçaya (dileğinize göre) bölün. Ateşi yakmadan önce tencerenizi ocağa koyarak kabakları tencerenin dibine düzgün bir biçimde yerleştirin. Üzerine 4 su bardağı şekeri serpererek yayın. Bu arada şekerlerin belirli yerlere toplanmamasına ve eşit olarak dağılmasına dikkat edin.

Üzerine 2 su bardağı soğuk su ekleyin ve orta ateşte kabakları pişirmeye başlayın.

Yaklaşık 30 dakika piştikten ve suyu tamamen çekildikten sonra tatlınız servise hazır hale gelecektir. Servis tabaklarına aldığınız tatlınızın üzerine iri dövülmüş ceviz serpmeyi unutmayın.

Not: Servis yaparken tabaklara aldığınız kabakların üzerine veya yanına kaymak koyabilirsiniz. Tencerenize şekeri koyduktan sonra kaynatmadan önce yaklaşık bir saat bekletmeniz önerilir. Bu sayede şekerin tamamen eriyerek kabakla özleşmesi sağlanır. Bu durumda kabak, şekerle birleşince suyunu salacağı için su eklemekten de pişirme işlemini yapabilirsiniz.
