



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK TATLISI

1 kilo dilimlenmiş balkabağı  
2 su bardağı tozşeker  
1 çay bardağı su  
Üzerine:  
Dövülmüş ceviz veya antepfıstığı

Kabakları bir fırın tepsisine çok ince dilimleyerek yerleştirin. Üzerine tozşeker serpip 1 gün buzdolabında bekletin. Pişireceğiniz zaman suyunu ekleyip kısık ateşte 40 dakika pişirin. Daha sonra önceden ısıtılmış 170 derece 15 kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis tabağına alın. Ceviz veya antepfıstığı serperek servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 23.02.2021