



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK TATLISI

2 kilo bal kabađı  
1,5 su bardađı Őeker  
1 ay bardađı kuru erik  
1 ay bardağı kıyılmıŐ ceviz

Kabakları önce kabuklarıyla dilimleyin. Daha sonra kabuklarını ince soyun, 3 parmak eninde dilimleyin, tencereye dizin. zerine Őekeri dökerek kapağı kapalı Őekilde bir gece bekletin. Ertesi gün kısık ateŐte yaklaŐık yarım saat, kabaklar yumuŐayıcaya kadar piŐirin. Bykce bir servis tabağına dizin. Üzerini ceviz ve kuru erikle süsleyin.

Not: Kabaklar bazen çok su bırakabiliyor. Böyle bir durumda kabak tatlısını fırında piŐirin.

