



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK TATLISI

1 küçük boy kabak  
6 çorba kaşığı toz şeker veya bal  
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz

Kabağın üzerindeki tel tel kısmını ve çekirdeklerini kaşıkla temizleyin. Daha sonra ince uzun bir şekilde kesin. İsterseniz kireç kaymağına yatırın. Kabağı buharda ya da fırında pişirebilirsiniz. Aslında birçok pişirme yöntemi var. Fırında pişirmek isterseniz, kabakları tepsiye yerleştirip önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kabaklar yumuşayınca kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız kabak dilimlerini kıvrıp gül şekli vererek servis tabağına dizin. İsteğe göre toz şeker serpebilir, cevizle süsleyebilirsiniz. Bal da kabağa çok yakışıyor. Üzerine bal gezdirdikten sonra yine cevizle servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "murat...murat...murat..." tarafından gönderildi. 10.11.2014