



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI

700 gram bal kabađı
2 su bardađı Őeker
2 adet karanfil
1 adet kabuk tarĉın
1 adet limon suyu
1 ay bardađı ceviz içi
1 ay bardađı zm

Öncelikle kabakları irice doğrayın ve zerine Őekeri döküp ocak üzerine alın. Bazen bu iŐlemi akŐamdan yaparlar sonra ocak üzerine alırlar. Ama fark etmez bence. Evet ocak üzerinde kısık ateŐte piŐmeye bırakın. Bu arada kaynamaya baŐlayınca içine karanfil, tarĉın ve limon suyu ekleyip piŐirmeye devam edin. Kabak piŐirirken hiç su konmaz, kendi suyunu verir zaten. zerine zm ve cevizi ekleyip servis tabağına aktarın ve soğuk servis yapın.



Fotođraf "masa üstü" tarafından gönderildi. 05.03.2020