



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TATLISI

1 kilo Helvacı kabağı
2 su bardađı Őeker
1 ay bardađı ceviz içi

DilimlenmiŐ kabaklar soyulur. 2 parmak kalınlığında parçalara ayrılır, yıkanır. Uygun boyda bir tencereye dizilir, kapak kapatılır. En kısık ateŐte (yarımdan da az) 15 dakika piŐirilir. Sonra kapağı açılır ve bir su bardağı Őeker dökülür. Kapak tekrar kapatılır, 15 dakika daha piŐirilir. Geri kalan Őeker ilave edilir ve 10 dakika daha piŐmeye bırakılır. Ocak sındürüldükten sonra demlendirilir. Sođuyunca ceviz içi serpilerek servis yapılır.

