



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK TATLISI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 kg. bal kabağı
1,5 bardak şeker
1/2 bardak dövülmüş ceviz içi
Bir fiske tuz (isteğe bağlı)

Kabağı küçük parçalara bölün ve soyup 1 cm kalığında şeritler halinde kesin. Tencereye koyup şeker ve suyu ekleyerek orta ateşte kabaklar şeffaflaşana kadar pişirin (özellikle tencerenin üstünde kalanlar) soğutup, bir spatula ile karıştırmadan servis tabağına alın ve üstlerine dövülmüş ceviz dökün.

Not: Kabak parçaları elden geldiğince karıştırılmamalı bu yüzden de derin olmayan bir tencerede pişirilmelidir.

[ML® Kabak Tatlısı için tıklayın](#)