



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK TATLISI (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

3 litre su  
1/2 kilo şeker  
1/2 pirinç  
3-4 damla gül suyu

Temizlenmiş 1 kg kabak  
750 gr şeker  
Bir miktar ceviz

Kabaklar ince ince dilimlere ayrılır. Her dilim enine birer santimetrelık parçalara ayrılır. Bir kaba konur. Üzerini örtecek şekilde şeker serpilir. 5-6 saat bekletilir. Kısık ateşte uzun süre pişirilir. Kabaklar şeffaflaşınca ocaktan indirilir. İsteğe göre 10-15 dakika ftnnlaur. Üzerine ceviz dökülerek servis yapılır.

