



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI GELİN

Malzemeler:

- 1 kg. tatlı kabağı,
- 500 gr. şeker,
- 1 bardak süt,
- 2 bardak krem şanti,
- 25 tane pötibör bisküvi,
- 1 bardak ceviz.

Yapılışı:

Kabak ve şekeri tencerede pişirdikten sonra kabakları ayrı bir kaba alıp sıcakken çatalla iyice ezin. Soğuduktan sonra bisküvileri kalan şerbette ıslatarak bir borcama dizin. Üzerine ezdiğiniz kabakların yarısını döşeyin. Sütle çırtığınız krem şantinin de yarısını döşeyin. Cevizin yarısını da üzerine dökün. Aynı işlemi tekrar uygulayın. Buzdolapta 6 saat bekledikten sonra dilimleyerek servis yapın.