



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAMELLİ KABAK TATLISI

2 su bardağı toz şeker  
1,5 kg balkabağı  
Karamel için:  
200 ml krema  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
Yarım su bardağı ceviz

Kabağı soyup, yeşil kısımlarını ve çekirdeklerini çıkararak dilimleyin. Kabağı tencereye alın. Üzerine toz şeker gezdirin. Tencerenin kapağını kapayıp kısık ateşte pişirin. Kabak saldığı suyu çekip yumuşayınca ocaktan alın, servis tabağına boşaltın. Bu arada karamel için şekeri tavaya alın. Kısık ateş üzerinde ara sıra karıştırarak şekeri eritin. Şeker tamamen eridiğinde ocaktan alın. Karıştırarak suyu ekleyin. Tencereyi tekrar ocağı oturtun. Katılaşan karameli çözülene kadar kısık ateşte tutun. Kremayı ekleyip, 1-2 dakika pişirin. Ocaktan alıp, ılındığında kabağın üzerine gezdirin. Cevizle süsleyin.

