



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELİZE KABAK TATLISI

1 kg balkabağı
1 kg tozşeker
5 yaprak ya da 1 çorba kaşığı toz jelatin
Bir buçuk su bardağı kıyılmış ceviz
Yarım kg çiğ krema

Kabakları çok kalın olmayan dilimler halinde kesip yapışmaz yüzeyli bir tencereye alın. Şekeri üstüne dökerek kapağı kapalı olarak 20-25 dakika karamelize edin. 7-8 dilimi kenara ayırdıktan sonra kabakları bir fırın kabına koyup önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında 1 saat pişirin. Soğuduktan sonra püre haline getirin. Diğer tarafta, kremayı çırpıp üzerine ceviz, kabak püresi ve jelatin ekleyip karıştırın. Ayırdığınız kabak dilimlerinden sebze şekillendirici ile minik daireler kesip kalıbınızın altına ve kenarlarına döşeyin. Püreyi içine döküp üstüne tekrar minik kabak toplarından koyun. Dolapta 1 saat bekletip servis yapın.

