



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM ŞANTİLİ KABAK TATLISI

Harun Kolçak

4 kg temizlenmiş balkabağı  
2 su bardağı tozşeker  
2 paket kepekli bisküvi  
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz  
1 paket rendelenmiş hindistancevizi  
1 paket kremşanti

Kabakların üzerine şekeri döküp kısık ateşte suyunu salıp çekene kadar pişirin.  
Bisküvilerin 2 tanesini ayırıp geri kalanını büyük bir kaba ellerinizle irice parçalar halinde ufalayın.  
Cevizi ve ılınmış kabakları da ezerek karışıma ilave edin.  
Tatlınızı sunacağınız cam bir kabın altına, ayırdığınız bisküvileri un haline getirip serin (yapışmayı engellemek için).  
Hamur kıvamına gelen karışımı kaba yayıp üzerine hindistancevizini dökün.  
İster bu haliyle isterseniz de hazırlayacağınız krem şantiyi üzerine dökerek servis edebilirsiniz.

