



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KABAK TATLISI

1 kilo tatlı kabak
2 su bardağı şeker
2 paket vanilya
1 çay bardağı su
1 su bardağı süt
1 paket kremşanti
1 çay bardağı ceviz

Kabakların kabuklarını soyup dilimleyin. Daha sonra tencerenin içine alın, üzerine şekeri ekleyip 2 saat kadar kabakların sulanması için bekleyin. Bu arada kremşantiyi sütle karıştırın, krema haline getirin. Daha sonra cam bir kabın içine dökün ve buzdolabında bekletin. Kabakları ocak üzerinde orta ateşte pişmeye bırakın. Bir çay bardağı suyu içine ekleyip püre haline getirin, vanilyayı da içine katıp kremşantinin üzerine dökün. Cevizleri serpip sofranıza getirebilirsiniz.