



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MEVLANA ŐEKERLİ KABAK TATLISI

1 kg soyulmuş bal kabağı  
1 paket beyaz mevlana Őekeri (300 gr)

Mevlana Őekerleri elle bir kaç parçaya bölünür. Ddkl tencereye ilk kat kabaklar yerleŐtirilir. Őekerin yarısı serpilir. İkinci kat kabak yerleŐtirilir. Kalan Őeker serpilir. Ddklnn kapağı kapatılır. Hiç su konmadığı için kısık ateŐe bırakılır. 10 dakika sulanması beklenir. Sonra ateŐ hızlandırılır. Pim çıkınca ateŐ tekrar kısılır. 6 dakika piŐirilir, ateŐten alınır. Sođuyunca servise sunulur.

---