



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MİS KOKULU KABAK TATLISI

2 kg bal kabağı
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
4 parça karanfil
1 adet kabuk tarçın
Üzeri için:
Hindistancevizi

Kabak soyulur ve kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır. Dödüklü tencereye sert yerleri alta gelecek şekilde dizilir. Üzerine şeker, tarçın, vanilya ve karanfil bırakılır. Hiç su koymadan dödüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşte pim çıktıktan sonra ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir. Servis tabağına alınır. Soğuyunca üzerine hindistancevizi serpilir.