



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİLİ KABAK TATLISI

2 kilogram balkabağı  
2 su bardağı toz şeker  
Muhallebisi için:  
1 litre süt  
5 yemek kaşığı un  
1 yemek kaşığı nişasta  
1 su bardağı toz şeker  
100 gram tereyağı  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
1 su bardağı ceviz içi  
2-3 kaşık pekmez

Kabakları kibrit kutusu büyüklüğünde doğrayın ve geniş bir tencereye yerleştirin.

Üzerine şekeri serpip kabakların suyunu salmasını bekleyin.

Ardından ocağa aldığınız tatlıyı kabaklar iyice yumuşayana kadar pişirin.

Pişen kabakları ezip püre haline getirin ve kenara alın.

Muhallebi malzemelerini tencerede bir araya getirin.

Karıştıra karıştıra kıvam alana kadar pişirin.

Fırın kabinin ya da kaselerin tabanına önce balkabağını, üzerine de muhallebiyi dökün. (Kasede ya da kupta yapıyorsanız 4 kat da yapabilirsiniz.)

Üzerini ceviz ve pekmezle süsleyip servis edin.

