



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ KABAK TATLISI

Orta boy bal kabağı
1 paket petibör bisküvi
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 margarin
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 su bardağı ceviz içi

Muhallebili kabak tatlısı tarifi için önce kabakları doğrayın üzerine 2 su bardağı şeker ekleyin. Şeker eriyene kadar pişirin. İyice ezilecek kıvama gelmesi gerekir.

Kabaklar pişince güzelce ezin. Kabağı kenara alın ve muhallebiyi hazırlamaya başlayın.

Muhallebiyi kıvam alana kadar pişirin. Borcama ya da bir tepsiye önce kabağı, ardından ufaladığımız burçak bisküviyi ve son olarak muhallebiyi dökün. Dileyenler renk zevkine göre sıralamayı değiştirebilir. Üzerini fıstıkla ya da cevizle süsleyebilirsiniz. Muhallebili kabak tatlısı sofraya hazır.

