



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI VE TARÇINLI BAL KABAĞI TATLISI

1 kg Bal Kabağı
800 g toz şeker
1 su bardağı nar tanesi
2 adet çubuk tarçın

Kabuğu temizlenmiş bal kabağını istediğiniz boyutta veya fotoğrafta gördüğünüz gibi dilimleyin. Büyük boy bir tencereye bal kabaklarını yerleştirin. Üzerine vanilyalı şeker karışımından serpin, tarçın çubuklarını yerleştirin.

Çok kısık ateşte, yaklaşık 1 saat pişirin. Pişirme sırasında son 10 dakika kala nar tanelerini yerleştirin. Son olarak pişirme sırasında çatal yardımı ile bal kabaklarının pişip pişmediğini kontrol edin. Pişince tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde soğumaya bırakın.

