



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ BALKABAĞI TATLISI

- 1 tane tüm bal kabağı
- 1 kilo pekmez
- 2 bardak ceviz
- 1 bardak yer fıstığı
- 2 kaşık margarin
- 3 tane karanfil
- 1 çay kaşığı tarçın

Bütün balkabağının kapağını kesin. İçine margarin sürüp yaklaşık 1 lt pekmez boşaltıp içine ceviz karanfil ve yer fıstığını katıp kapağını kapatın ve yaklaşık 2 saat fırında 170 derecede pişirin. Daha sonra soğutun. Kapağını alıp içine bütün ceviz parçaları atın. Tarçın serpin servis yapın.