



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ KABAK TATLISI

Gülhan Kara

1 kg bal kabağı
2,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pekmez
4-5 çorba kaşığı tahin

Soyulmuş ve ayıklanmış bal kabağını 5-6 cm'lik kare parçalar halinde kesin. Geniş tabanlı bir tencereye kabakları dizip üzerini toz şekerle kaplayın. Kapağını kapatıp 30 dakika bekletin. Tencereyi kısık ateş üzerine alın ve kapağını açmadan 15-20 dakika kısık ateşte pişirin. Kabaklar suyunu bırakıp çektikten sonra içinde oluşan şerbeti koyulaşana ve kabaklar parlak bir görünüme alana kadar pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Ilınca üzerine pekmezi gezdirin. Onun üzerine de tahini kaşık kaşık gezdirerek döküp tatlı soğuyunca servis yapın.

