



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINA KABAK TATLISI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 bütün kara kabak (ateye dayanıklı kalın ve sert kabuklu kabak)
Toz şeker

Kabak kendi çizgi dilimlerine uygun olarak kesilir.

Çekirdeklerinden temizlenir. Kabuğu soyulmadan, önceden kesilen dilimler 8-10 cm boyunda kesilerek "pına" haline getirilir ve dilimlere ayrılır.

İçi çekirdeğinden temizlenir.

Tencerenin içine kabuk kısmı alta gelecek şekilde dizilir.

Üzerine şeker ekilir ve su konularak pişirilir.

Pınalar halinde servise sunularak kaşıkla yenilir.