



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.levzetler.com)

PÖTİBÖRLÜ KABAK TATLISI

500 gr kabak
2,5 su bardağı şeker
1,5 paket sade ülker pötibör
1 kase ceviz
1 paket krem şanti
1 bardak süt
Hindistancevizi

Tatlı kabağını şekerle birlikte pişiriyoruz. Kabağı eziyoruz içine yarım paket un haline getirdiğimiz pötibörü ekliyoruz içine cevizleri katıp karıştırıyoruz. Borcamın altına pötibörleri döşüyoruz üstüne kabağı döşüyoruz, diğer taraftan bir bardak sütle hazırladığımız krem şantiyi döşüyoruz. En son hindistancevizini ekleyip dolapta 1 saat kadar bekletiyoruz. Dilimleyip servis yapıyoruz.