



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENDELENMİŞ KABAK TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 su bardağı rendelenmiş kabak
1 su bardağı şeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi (isteğe bağlı)
1 su bardağı su
Yarım su bardağı irmik
1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
Yarım limon suyu
Tarçın (isteğe bağlı)

Rendelenmiş kabakları geniş bir tencereye alın.

Üzerine suyu ekleyin ve kısık ateşte kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Bu sırada sık sık karıştırarak suyunu çekmesini sağlayın.

Kabaklar yumuşadıktan sonra üzerine şekeri ilave edin. Şeker eriyene kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Şeker eridikten sonra yarım su bardağı irmiği ekleyin ve karıştırarak kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Tereyağını veya margarini ekleyin ve karıştırarak tatlının üzerine gezdirin.

Yarım limonun suyunu sıkarak kabak tatlısına ekleyin. Limon suyu, tatlıya ferahlık katacaktır.

Eğer isterseniz ceviz içini de ekleyebilirsiniz. Ceviz, tatlıya kıvam ve lezzet katacaktır.

Karışım iyice koyu bir kıvam alana kadar pişirmeye devam edin. Ardından ocaktan alın.

Sıcakken servis yapabilir veya soğuduktan sonra buzdolabında dinlendirebilirsiniz.

Servis öncesi üzerine tarçın serpip servis edebilirsiniz.