



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SAKIZLI KABAK TATLISI

2 kg bal kabağı

6 su bardağı toz şeker (şekeri, kabağın tatlılığına göre ya da damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz)

4 ay kaşığı dövülmüş damla sakızı

Yarım ay kaşığı toz karanfil

2 su bardağı dövülmüş ceviz

Bal kabaklarını soyup arzu ettiğiniz boyutta doğrayarak derin bir tencereye yerleştirin. zerine şekeri ekleyin. Dövülmüş 2 ay kaşığı damla sakızını ve toz karanfili de ekledikten sonra kabağın suyunu salması için bir müddet bekletin( kabağınız susuz ise yarım su bardağı su ekleyebilirsiniz). Sonra ocağa koyun. Kısık ateşte kabaklar yumuşayınca kadar pişirin (kabağın cinsine göre bir-bir buçuk saat sürebilir). Kabaklar iyice yumuşayınca kalan 2 çay kaşığı damla sakızını eşit şekilde kabakların her yerine serpin. 2-3 dakika daha pişirip ocağın altını kapatın. Soğuduğunda dövülmüş cevizle servis yapın.

