



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI KABAK TATLISI

1 kg bal kabađı
2 su bardađı Őeker
3-4 parça damla sakızı
Dövmüş ceviz

Kabaklar soyulur ve doğranır. Bir tencereye dizilir. Őeker ve dövmüş damla sakızı karıştırılır. Kabağın üzerine dökülür. Tencerenin kapağı kapatılır, bir gece bekletilir. Ertesi günü kapaklı olarak, orta ateŐte yumuŐayana dek piŐirilir. Sođuyunca üzerine ceviz serpererek ikram edilir.

[ML@ Sakızlı Ayva Tatlısı için tıklayın](#)

