



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ KABAK TATLISI

Yarım adet balkabağı
2 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
Ceviz

Balkabağı soyulur, doğranır, bir tencereye konur. Üzerine 1 su bardağı kadar su konur, kapak kapatılır, yumuşayana kadar pişirilir. Diğer yanda süt ve şeker bir taşım kaynatılır. Kabağın üzerine dökülür. Blenderden geçirerek püre kıvamına getirilir. Bir kaba dökülür, düzeltilir. Buzdolabında 2 saat dinlendirilir, sonra cevizle süslenir.