



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ BAL KABAĞI TATLISI

1 kg bal kabağı
2 su bardağı toz şeker
½ su bardağı pekmez
1 yemek kaşığı kaymak
4 yemek kaşığı tahin
2 adet ceviz içi

Derin bir tencereye bal kabaklarını yerleştirin. Kabakların üzerine 2 su bardağı toz şekerini dökün ve bal kabaklarının sulanmasını bekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte bal kabakları yumuşayana kadar pişirin ve bu işlemin ardından bal kabaklarını geniş bir kaba alarak üzerine bir fırça yardımıyla Koska Pekmez sürün. 180 derece fırında 20 dakika pişirin ve daha sonra soğumaya bırakın. Servis ederken üzerine kaymak, Koska Tahin ve ceviz ekleyin.

