



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KABAK TATLISI (KUŞADASI AYDIN)

<https://www.kusadasikultureliras.com/>

1.5 kg kabuğu soyulmuş bal kabağı
3 su bardağı toz şeker
1.5 çay bardağı tahin
1.5 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Kabakların kabuğunu soyup ince uzun parçalar şeklinde dilimleyin.
Dikdörtgen fırın kabına kabakları yerleştirin. üzerine şekeri serpin. üzerini streç filmle kapatıp buzdolabında bir gece bekletin.
Ertesi gün üzerini yağlı kağıt ile örterek 160 dereceye ayarlı fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin.
Soğuyunca üzerine tahin gezdirin. Ceviz ile süsleyip servis edin.