



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KABAK TATLISI

600 gram balkabağı
1 ay bardağı su
1 ay bardağı tahin
1 ay bardağı su
10 orba kaşığı şeker
1 ay bardağı ceviz

Öncelikle balkabağını çok ince bir şekilde dilimleyin. Tepskiye dizip üzerine şeker ve su koyup fırında ya da ocakta kısık ateşte yumuşayıncaya kadar pişirin. Pişen kabakların üzerine az miktarda tahin gezdirip bol ceviz ya da fıstıkla ikram edin.