



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KABAK TATLISI

<https://migros.com.tr>

1 kg bal kabağı
2 su bardağı toz şeker
1/2 kahve fincanı su
100 gr. elle ufalanmış ceviz içi
1/4 limon suyu
Tahin

1. Bal kabağını soyun ve 2-3 cm kalınlığında parçalar halinde kesin.
2. Geniş bir tencereye dizin, üzerine toz şekeri serpip limon suyunu ekleyin.
3. Suyu ekleyip tencerenin kapağını kapatın.
4. Ağır ateşte bal kabakları istediğiniz yumuşaklığa gelene kadar arada çevirerek pişirin.
5. Ateşten alıp, soğumaya bırakın.
6. Üstüne tahin gezdirip ufalanmış cevizle servis edin.

