



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KABAK TATLISI

Hatice Öksüz

1 kg soyulmuş irice küpler halinde doğranmış balkabağı

2 fincan toz şeker

½ fincan tahin

3 fincan dövülmüş ceviz

Küp şeklinde doğranmış kabakları geniş bir tencereye alıp üzerine toz şekeri serpin. Kabakları bu halde bir gece bekletin. Isı kabağın tüm suyunu bırakmasına yardımcı olduğu için tencereyi hemen kısık ateşte yanan ocağa alın. Kabaklar yumuşayıp başta saldıkları suyun tamamını çekene kadar pişirin. Oda sıcaklığına gelmesini bekledikten sonra dolaba koyun. Tahin ve dövülmüş ceviz ile süsleyin.

