



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KABAK TATLISI

25 gr yağ
1,5 kilo bal kabagı
3,5su bardağı toz şeker
1 su bardağı çeviz kırığı
1 çay bardağı tahin
2 gr fıstık

Soyup 3-4 parmak kalınlığında dilimlediğiniz kabakları geniş bir tencereye alın. Üzerlerine 3,5 su bardağı toz şekeri serpip ve yağı koyup tencerenin kapağını kapatın ve bir gece dinlendirin. Sabah sulanan kabakların üzerinde şeker kalıntısı kalıp kalmadığına bakın. Kalmışsa alt üst edip suya karışmasını sağlayın.

Tencereyi kapağı kapalı olarak ocağınızın en ufak gözüne koyun ve ocağı en düşük seviyede açın. Kabakları ağır ateşte 40 dakika kadar pişmeye bırakın. 40 dakika sonunda bıçak batırarak pişip pişmediğini kontrol edin. (Bıçak rahat batıyorsa pişmiştir.) Eğer daha pişmesi gerekiyorsa 10-15 dakika daha kısık ateşte pişirin.

Pişen tatlıyı tencereden bir borcama alın. Üzerine suyundan gezdirerek soğumaya bırakın. Soğuyan kabakların üzerine tahin gezdirip ceviz ve fıstık serpererek servis yapın.

