



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ KABAK TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4-5 dilim bal kabağı
3 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
Ceviz
Tahin

Öncelikle bal kabaklarının sert kabuğunu ve yeşil kısımlarını bıçakla keserek temizleyip dilimleyin. Yayvan bir tencereye kabak dilimlerini üst üste gelmeyecek şekilde dizin. Üzerini toz şekerle kaplayın. Tencerenin kapağını kapatıp en 2 saat bekletin. (Vaktiniz varsa bir gece önceden bekletebilirsiniz, bal kabakları çekeri daha iyi çekmiş ve suyunu salmış olacaktır). Suyunu bırakan kabakları çok kısık ateşte yumuşayınca dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Servis esnasında üzerlerine önce tahin sonra ceviz serpin.

