



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TAHİNLİ KABAK TATLISI

THY Skylife

1 kg balkabağı
300 gr toz şeker
2 adet karanfil
4 yemek kaşığı tahin
4 yemek kaşığı ceviz içi
4 yemek kaşığı kaymak

Önce kabağın kabukları soyulur. İstenilen şekilde kesilip tencereye alınır. Üzerine toz şeker ve karanfil serpiştirilip, ağır ateşte pişmeye bırakılır. Takriben 20 [?] 25 dakika sürede kabaklar pişmiş olur. Kabaklar piştikten sonra fırın tepsisine boşlatılır. Üzerine pişmiş olduğu kendi suyu yani şurubunu döküp 170 derecede 15 dakika çektirilir. Soğumaya bırakılır.
Dövülmüş ceviz, kaymak ve tahinle servis edilir.
