



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI KABAK SEPETLERİ

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

1 yumurta

100 gram tereyağı

Kreması için

2 su bardağı süt

2 yumurta sarısı

5 çorba kaşığı şeker

1 paket vanilya

3 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

600 gram tatlı kabak

2 adet karanfil

Hamurunu hazırlamak için derin bir kabın içine unu ve yağı alıp elinizle kumgibi olana dek ovalayın. Üzerine yumurta ve bir tutam tuz ekleyip yoğurmaya devam edin ve kıvama gelince de tart kalıbına kenarlarını yükseltip yerleştirin. Hamurdan biraz ayırıp içine kakao ekleyip üzerine sepet gibi görünmesi için burgu çubuklar yapabilirsiniz. Ve hepsini fırında 200 derecede pişmeye bırakın. Bu arada kreması için küçük bir tencereye süt, şeker, un ve yumurta sarısını ekleyip çırpın. Koyulaşınca kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerine tereyağı ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya yedirin. Soğumaya bırakın. Bu arada kabakları karanfili az suda haşlayıp küp şeklinde doğrayıp hazırlayın. Fırından çıkan tart hamurun üzerine soğumuş kremayı yerleştirip üzerine de haşlanmış kabakları dizin. İstenirse yanında çiğ badem serpin ve ikram edilir.