



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI KABAĞI

6-8 kişilik

1 kg balkabağı

Bir buçuk kg tozşeker

Yarım limonun suyu

250 gram kaymak

250 gram dövülmüş ceviz içi

Kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş kabakları, bir gece önceden, yayvan bir tencerenin içine bir kat kabak, üzerini örtecek şekilde şeker, tekrar kabak ve şeker olarak, iki kat olacak şekilde dinlenmeye bırakın. Ertesi sabah su salmış kabağı kısık ateşte iyice pişirip, limon suyunu ekleyin. Kabakları mikserde püre kıvamına gelene kadar karıştırın. Cam bir kabın içme streç folyo serin. Tabağın en altına kabak püresinin yarısını boşaltın. Üstüne cevizin yarısı, onun üstüne kaymak ve en üst kata da kalan kabak püresini dökün. Buzdolabında bir saat beklettikten sonra, bir servis tabağına ters çevirerek alın. Üzerine kalan cevizi serperek, servis yapın.
