



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YILDIZ ANASONLU TARÇINLI KABAK TATLISI

Bal kabağı 500 g  
Toz seker 2 su bardağı  
Ceviz 2 su bardağı  
Çubuk tarçın 1 adet  
Tahin 1 su bardağı  
Yıldız anason 1 adet

Bal kabaklarının kabuklarını ve içlerini temizleyin. İstediginiz büyüklükte küp küp kesin.

Kabağın üzerine sekeri dökün ve 8 saat agzı kapalı bir kapta bekletin.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Kısık Ateste Pisirme 100 °C moduna getirin. Beklettiginiz kabakları sekeriyle beraber hazneye alın.

Üzerine tarçını ve yıldız anasonu ekleyin. Kapağını kapatıp 20 dakika pisirin. Pisirme islemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Pisen balkabaklarını geniş bir servis kasesine alın ve ılımasını bekleyin.

Üzerine tahin ve ceviz dökerek servis edebilirsiniz.

