



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KABAK TATLISI



1 Kg. bal kabağı
4 Su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz

- # Ayıklandıktan sonra net 1 kg. kabak, pişirileceğı tencereye dizilir.
- # zerine 4 su bardağı toz şeker serpilir.
- # Kapağı kapalı olarak 1 gece bekletilir.
- # Ertesi günü orta ateşli ocakta kabaklar istenilen yumuşaklığa gelene kadar pişirilir.
- # Tencerede soğutulur. Servis tabağına alınır.
- # Kabak tatlısının üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis yapılır.

Not: Bu tarz kabak tatlısı yapımında, kabağa kesinlikle hiç ilave su konmaz.