



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifi

## Sobada Balqabaq Şiriniyyatı

Fırında Kabak Tatlısı



2 kq dilimlənmiş bal balqabağı  
4 su stəkani toz şəkər  
Üzəri üçün:  
1 çay stəkani döyülmüş qoz

- # Orta böyüklükdə soba nimçəsinə ilk sıra balqabaq dilimləri düzülər.
- # Üzərinə şəkərin yarısı tökülər.
- # Qalan balqabaqlar ikinci sıra düzülər. Üzərinə qalan toz şəkər səpilər.
- # Nimçənin üzəri bağlanılır. Bir gecə gözlədilər.
- # Sabahısı günü 180 dərəcə sobada yumşalana qədər bişirilər. (35-40 dəqiqə)
- # Soyuyunca üzərinə döyülmüş qoz ya da hindistan qozu səpilər. Xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Bir gecə gözlədərək balqabağın sulanması təmin edilir. Əgər zaman məhduddursa 2 su stəkani su əlavə olunaraq dərhal sobaya verilə bilər.