



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

FIRINDA KABAK TATLISI



2 kg dilimlenmiş bal kabağı
4 su bardağı toz şeker
üzeri için:
1 çay bardağı dövülmüş ceviz

- # Orta büyüklükte fırın tepsinine ilk sıra kabak dilimleri dizilir.
- # Üzerine şekerin yarısı dökülür.
- # Kalan kabaklar ikinci sıra dizilir. Üzerine kalan toz şeker serpilir.
- # Tepsinin üzeri kapatılır. Bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü 180 derece fırında yumuşayana kadar pişirilir.(35-40 dakika)
- # Soğuyunca üzerine dövülmüş ceviz ya da hindistancevizi serpilir. Servise sunulur.

Not: Bir gece bekleterek kabağın sulanması sağlanır. Eğer zaman kısıtlıysa 2 su bardağı su eklenerek hemen fırına verilebilir.