



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı 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, pişirileceği tencereye dizilir.
- # Üzerine 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.