KABAK TATLISI

Malzemeler ; 6 kişi için

2 Kg Bal Kabağı

1 Kg Toz Şeker

Süslemek için Ceviz

Yapılışı:

Kabağı bütün aldıysanız dilimleyip kabuklarını soyarak geniş bir kapta

şekerle örterek bir kaç saat bekletin. Kabuklarını soyup hazırlamak biraz zor

olduğundan dilimlenmiş olarak satılanlardan almanızı öneririm.

Bekleme süresi sonunda sulanmış olan kabakları hiç su koymadan kısık ateşte ağır ağır pişirin. Yumuşayınca ateşi kapatıp soğumaya bırakın.

Servis sırasında üzerini dövülmüş cevizle süsleyin.