

## **KABAK TATLISI**

**Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2010/1/17**

### **MALZEMELER:**

1-1kg.kabak

2-200gr.toz þeker

3-kalýn kýyýmýþ ceviz-fýndýk

**YAPILIPİ:**Kabađý temizle.kabuklarýný soy.ortalama1-3-5cm.boyutlarýnda kes , yýka ,süzdür ve pipireceđin kaba al.üzerine toz þekerini dök.silkeleyerek þekeri kabaklarýn her tarafýna deđmesini sađla.birkaç saat bekle.kabak iyice suyunu saldýktan sonra ocađa pipirmeđe al.yanmamasý için sýk sýk kontrol et. Arada tencereyi silkeleyerek kabaklarýn altüst olmasýný sađla. suyunun tam çekilmesine yakýn ocađý söndür.servis sýrasýnda üzerine ceviz veya fýndýk serperek ikram et.