

## Kabak tatlısı



### Malzemeler:

- 3 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 50gr. fıstık
- 75gr. kuru üzüm
- 50g. elenmemiş buğday unu
- 200g. buğday unu
- 100g. Perfect fit ya da Atwel
- 1 tatlı kaşığı öğütülmüş tarçın
- 3 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı vanilya şekeri
- 1 kabak rendesi
- 60gr. soğutulmuş margarin

### Kaymaklı şekerleme:

- 200g. kaymaklı layt peynir
- 1½ tatlı kaşığı sıvı tatlandırıcı madde
- 2 adet. ince limon kabuğu rendesi
- 2 tatlı kaşığı limon suyu

### Yapılışı:

Yumurta ve limon kabuğunu iyice çırpın ve diğer malzemeleri ilave edip karıştırın. Hamuru yağlı bir kalıba döküp 200 derece sıcaklıktaki fırında 45-50 dakika pişirin.

### Şekerleme:

Kaymaklı layt peyniri, limon kabuğu ve suyunu tatlandırıcı madde ile karıştırın. Sonra soğuyan tatlının üzerine kaplayın ve limon kabuklarıyla süsleyin.