



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK REÇELİ

Helvacı veya balkabağından hangisi olursa olsun pek lezzetli bir reçel olur. Bakınız bunu iyi yapabilmek için şöyle hareket ediniz. Büyükçe bir kap alınız. Yukarsına kadar su koyarak içine iki iri patates büyüklüğünde sönmemiş kireç atınız. Bir müddet sonra kireç sönmüş ve posası kabın dibine çökmüş olur. Üstündeki duru suyu yavaşça alarak diğer bir kaba naklediniz. Fakat alırken kireci oynatmamaya dikkat ediniz. Bir kilo kabağı soyunuz ve bu suyun içine serçe parmak uzunluğunda ve yarım santim kalınlığında dilimlere taksim ederek atınız.

2 - 3 saat sonra kabakları sudan çıkararak bir süzgece koyunuz ve akar soğuk su altında yıkayınız.

Diğer taraftan bir buçuk kilo şekerle kıvama getirilmiş bir şurup hazırlayınız. Kabakları içine atınız. Şeffaf olunca derhal indiriniz.
