



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAYLAN KABAĞI REÇELİ (GAZİANTEP)

8 kişilik  
1 kg taze haylan kabağı  
Yeterince su  
Yarım limoun suyu  
8-10 adet karanfil  
1 su bardağı antepfıstığı  
1 çorba kaşığı bal  
Şerbeti için:  
1 litre su  
İki buçuk kg şeker

Kabakların tepelerini kesin. Gövdelerini kazıyın. Su dolu bir kaptan bekletin. Beyaz bir renk aldığında rendenin küçük tarafıyla rendeleyin. Üzerini örtecek kadar su ile birlikte pişirin. Yumuşayınca ocaktan indirin. Soğuk su ekleyin. Bir süre beklettikten sonra elinizde sıkarak, suyunu süzün. Sonra üzerine soğuk su ekleyin. Bu işlemi 3 kez tekrarlayın. Ayrı bir tencerede su ile şekeri kaynatın. Kabak rendesini ilave edin. Kısık ateşte çok hafif koyulaşana dek pişirin. Kıvamına geldiğinde yarım limonun suyunu, ikiye ayrılmış antepfıstıklarını, balı ve karanfilleri ekleyin. Kavanozlara doldurun.