KABAK HELVASI (BURDUR)

GEREKLİ MALZEME
4 kg. kadar kabak
Yeterince şeker
Limon tuzu (1 kg. şekere nohuttan biraz büyükçe hesabı ile..).

YAPILIŞI
1. Kabağın üzerindeki kabuklar bıçakla alınır. Dolmada olduğu gibi kazınmaz. İçinin çekirdekleri ayıklanır. Parçalara bölerek rendelenir. Avuçlar içerisinde sıkılarak suyu bir tarafa akıtılır. Sıkılan topaçlar ayrı bir yere konur.
2. Başka bir kabda ayrı ayrı iki ölçü kabak rendesi, ikinci bir kapta bir ölçü şeker hesabıyla malzemeler ayrı ayrı konur.
3. Şeker ocakta çok az su ile eritilir. Limon tuzu, ekşiliğini belli edecek kadar katılır, şeker kıvamlıca kaynatılır.
4. Kaynayan bu şekere göre iki misli hesabıyla ölçülen rendelenmiş kabak dökülür. Hafif ateşte karıştırarak sakız gibi ve altın sarısı bir renk alıncaya kadar karıştırmaya devam edilir.
5. Helvanın olup olmadığını anlamak için bir parça alınır buzdolabının buzluğuna konur, çabucak donarsa olmuş demektir. Sulu ise biraz daha ocakta kaynatılır.
6. Bütün işlemler tamam olduktan sonra servis tabaklarına alınır, üzeri düzlenir, ağartılmış badem döşenir ya da kavanozlara doldurulur. Uzun zaman hatta yıllarca durur.

Not: Kıvama gelmiş helva ağıza alınınca kıtır kıtır yani kabak-ları iyice sakız gibi yumuşak olmamışsa biraz su koyup pişirmeğe devam edilir.
Bu helva bildiğimiz, dolmasını ve sair yemeklerini yaptığımız sakız kabağının kartlaşmış, fakat sararmamış iri olanlarından yapılır. Burdur'da üreticiler bu kabakları özel olarak yetiştirirler. Tanesi dört beş kilo gelenleri vardır.

© lezzetler.com tarif no:40204 • adı:KABAK HELVASI (Burdur) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:58