



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KABAK REÇELİ

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

2 kg yemeklik kış kabağı
10 bardak şeker
5 bardak su
1 çay kaşığı limon tuzu
1 küçük topak kireç (küçük bir mandalina büyüklüğünde)

Kabağı dilimlere ayırın ve soyun. Çekirdek yatağını çıkarın ve kabağın etli kısmını yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yassı kareler veya dikdörtgenler halinde dilimleyin. Kireç toprağını su içinde çözün. Eğer sönmüş kireç bulamazsanız kireci bol su içinde önce söndürün, köpürmesi bitip dibe çökünce üstteki suyu alarak bu suyu kullanın. Paslanmaz çelik veya cam bir kap içine 5-6 lt kireçli suyu koyun. Kabakları bu suda 5-6 saat bekletin. Bu süre zarfında kabağın dokusundaki değişikliği fark edebilirsiniz. Şeker ve suyu tencerede kaynatın. Kabakları bol su ile durulayarak süzün ve şuruba katın. Kabaklar hafif yarı şeffaf hale gelinceye kadar kaynatın. Bu esnada oluşan köpükleri alın. Limon tuzunu az suda eritin ve şuruba katın. Birkaç taşım daha kaynatın, suyu yeterince koyulaşınca ateşten alın ve soğumaya bırakın. Kavanozlara doldurarak serin bir yerde saklayın.

Not: Kabak reçelini şeker yerine pekmezle de yapabilirsiniz. Pekmezli reçel daha koyu renkli ve daha yoğun lezzetli olacaktır. Yemeklik kış kabağından yapılan reçel sadece kahvaltılık değil çoğu kez tatlı yerine de yenir. Alaca çorba gibi çorbaların yanında sunulur, bulgurlu köftelerin eşlikçisi olur. Dokusu oldukça pürüzsüz ve sıkı olan kış kabağı kireçli suda bekletilir. Kirece yatırmak olarak bilinen bu yöntemde, sönmüş kireç kaymağı veya topak kireç suda eritilir ve dilimlenmiş kabak bu su içinde bekler. Kireç, kabağın dokusunu sıkılaştırır, şerbetle pişince dağılıp gitmesini, püreleşmesini önler. Şurup içinde pişen kabak bu özel işlem sayesinde cam gibi pırıl pırıl ve kıtır kıtır olur.



