



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTAKYA KABAK TATLISI

Malzeme:

2 kg kabak (Antakya kabağı)

Kireçli su

1 adet limon

1,5 kg Bizim Mutfak Tozşeker

Kabağı ince dilimleyip kireçli suda 1 gece beklettikten sonra iyice yıkayıp süzün. Çatalla iki tarafına delikler açın. Limonu ortadan ikiye kesip dilimleri limon ile ovun. Büyük boy bir tencereye su doldurun. Kabakları bu suyun içinde 20 dakika kadar haşlayın. Süzüp tekrar ayrı bir tencereye aktarın. Üzerini geçecek kadar su ve şekeri ilave edin. Kabaklar yumuşayınca kadar pişirin. Bir gün beklettikten sonra tekrar birkaç taşım yumuşayınca kadar kaynatın. Soğuyunca dilimleyip rendelenmiş taze hindistancevizi ile servis yapın.

Not: Kireçli su için kireci nalburlardan temin edebilirsiniz. Kireç suyla karıştırılıp dibe çökene dek bekletilir. Üzerindeki su bulandırmadan başka bir kaba aktarılır.