



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KABAK TATLISI

1,5 kilogram kestane kabağı
1 kilogram toz şeker (damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz)
Yarım limonun suyu
Süslemek için:
1 kase iri dövülmüş ceviz
1 su bardağı iyice çırpılmış tahin

Soyulup dilimlenmiş kabakları 1 gece, hazırlanan kireç kaymağında bekletin.
Ertesi gün sudan çıkarın ve temiz suda 4-5 saat bekletin.
İyice yıkanan kabakları geniş bir tencereye koyun ve üzerine şeker dökün.
5-6 saat bu şeker içinde bekletilen kabaklar sulandığında ocağın altı orta ateşte açın.
Kabak sulu değilse pişerken biraz su ekleyin.
Şerbeti ağıdalaşana kadar pişirin.
Kabakları tencereden alın, ılınınca üzerini tahin ve ceviz ile süsleyin.

