



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVACIKABAĞI REÇELİ

Kullanılacak malzeme:

1 kg kabak,
1,5 kg tozşeker,
4 bardak su,
1 limon (veya 1,5 gr limontuzu).

Yapılışı:

Helvacıkabağı, çekirdekleri çıkarılıp kabukları kesildikten sonra, kare şeklinde küçük küçük doğranır. 20 bardak suda, 250 gr sönmemiş kireç eritilir, suyu alınır ve kabak parçaları durulmuş kireç suyunda 6 saat bırakılır. Kireç suyundan çıkarılan kabaklar bol suda iyice yıkanır, süzülür. 1,5 kg tozşeker 4 bardak suda kaynatılarak şurup hazırlanır. Şurup kıvamını bulunca yıkanmış ve suyu süzölmüş kabak parçaları içine atılır ve kaynatılarak kabaklar pişirilir. Reçel kıvamını alınca limon suyu dökölür, hafifçe kanştınlarak limon suyu her yana eşit biçimde dağıtılır, 2-3 dakika kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir. Reçel ateşten indirilince, soğumadan temiz ve kuru kavanozlara boşaltılır. Serin kuru bir yerde saklanır.