KABAK AĞDASI (AKSARAY)

1 Adet Ağdalık Kabak
3 Litre Kireç Kaymağı
2 Litre Pekmez
1/2 Litre Su
2 Dal Fesleğen

Kabak dilimlenir, çekirdekleri ayıklanır, kabukları ince bir şekilde soyulur, yassı biçimde doğranır, daha sonra kireç kaymağının içinde sabaha kadar bekletilir.
Sabah kabak dilimleri kireç suyundan çıkartılır, iyice yıkanır ve suyun içinde bekletilir. Yıkama işlemini 3-4 kez tekrarlanır ve sularının süzülmesi için dilimler süzgünün üzerine konur.
Yayvan bir tencereye dilimler yayılır, içine yarım litre su döküldükten sonra kapağı kapatılır ve kabaklar ocakta pişmeye bırakılır. Su kaynayınca ateş kısılır, 20 dakika sonra kaynatma işlemine kapaksız devam edilir.
Tenceredeki suyun bitmesine yakın içine pekmez dökülür, kabakların tüm yüzeyinin pekmeze bulanması için kabaklar alt üst edilir. Ağda şerbetinin kıvam alması için kabaklar pekmezin içinde 1-1,5 saat kaynatılır ve sonra tencere ocaktan alınır.
Kabakların üzerine fesleğen dalları atılır ve ağda soğumaya bırakılır. Ağda soğuyunca fesleğen dalının biri çıkartılır, cam kavanoza dökülür, ağzı sıkıca kapatılarak kilerde saklanır.

Not: Aynı tarif yörede kabak yerine gök domates veya reçellik küçük patlıcanla da yapılıyor. Yöredeki yaşlı anneler doğranmış dilimlerin üzerine kireç serptiklerini ve 5-6 saat beklettikten sonra iyice yıkadıklarını belirttiler.

© lezzetler.com tarif no:153436 • adı:Kabak Ağdası (Aksaray) • gönderen:seyyar tayyar • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:41