



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BOYNUZU (HATAY)

THY Skylife

1 kg beyaz kış kabağı
250 gr kireç
1,5 kg toz şeker
Yarım limonun suyu
4 su bardağı su

Soyulmuş ve çekirdekleri ayıklanmış kabağı dilimleyin. Bir kap içinde kireci eritin. Kabak dilimlerini kireçli suya atıp 1 gün bekletin. Toz şekerini suya ilave edin ve kıvamlı bir hâle gelinceye kadar karıştırarak kaynatın. Dilimleri bu şuruba ekleyerek 1 saat pişirin. Limon suyunu da ekleyip kısa süre sonra ateşten alın. Soğuyan tatlıyı küçük parçalara bölüp üzerine tahin ve Antep fıstığı dökerek servis edin.

