



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KABAK EZME REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

### MALZEMELER

1 kg. beyaz kabak  
1250 gr. şeker  
300 gr. su  
1 limon suyu  
2 litre haşlama suyu

### YAPILIŞI

Kabak, soyulup küp şeklinde doğranır. Kaynamakta olan suya atılıp yumuşayıncaya kadar pişirilir. Sonra süzgeçten geçirilerek soğutulur. Bir tülbent yardımı ile fazla suları alınır. Bir tencereye şeker ve su konularak kaynatılır. Kaynamakta olan şekere ezilmiş kabaklar ilave edilerek ve sıkça karıştırılarak 20 dk. pişirilir. Üzerine limon suyu eklendikten sonra 5 dk. daha pişirilerek ateşten alınır. Soğutulur ve kavanozlara doldurulur.