



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK LOKMASI (GAZİANTEP)

Necip Usta

3 kg. bal kabağı
500 gr. toz şeker
Yarım kahve fincanı su
2 adet karanfil
Üzerine serpmek için :
200 gr. çekilmiş ceviz

Kabağı büyük bir bıçakla 2 cm. kalınlığında ve 4 cm. uzunluğunda dilimleyip kabuklarını soyarak bir tencereye koyunuz. Üzerine kapatıncaya kadar kireç kaymağı hazırlayıp, kabakların üzerine koyup 6 saat bekletiniz. Sonra bir kevgirle kabakları susuz olarak bir tencereye çıkarınız. 3, 4 defa yıkadıktan sonra suyunu süzdürünüz. Kabakları susuz olarak tencereye dizip üzerine şekeri, karanfili ve suyu serpip üzerini sıkıca kapatarak ağır ateşte zaman zaman sağa sola hafif hafif sallayarak 1 saat pişirip ateşten alınız. Aynı tencerede soğutup tabaklara veya tevziye dizerek üzerine tutam tutam ceviz koyup servis ediniz.

Not : Bu kabak cam gibi parlak ve ktır olur.