



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK REÇELİ (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo kireçli su

1 kilo bal kabağı

1 kilo toz şeker

1 adet limon

1 bardak ılık su

Öncelikle yarım kilo kadar kireç suya atılır kirecin üstüne çıkan su alınır ve temizlenip doğranmış bal kabağı bu suda bir gece boyunca bekletilir.

Diğer gün iyice durulanır ve küçük parçalara doğranır.

Bir kilo şeker ve bir limon suyu ile hazırlanmış olan kaynayan şerbetin içine atılır koyulaşınca kapatılır ve güneşte bekletilir.