



KABAK REÇELİ (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg balkabağı
1,5 kg şeker
1 çay kaşığı limon tozu
2 lt kireç suyu
1,5 lt su

Akşamdan kabak soyulup, doğranır. ½ kg söndürülmüş ve süzölmüş kireçten elde edilen 2 lt kireç suyunda kabaklar bekletilir. Sabahleyin kireçten temizlemek amacıyla, kabaklar 5-6 kez yıkanır. Şeker ve su ayrı bir tencerede 15-20 dakika kaynatıldıktan sonra, içine kireç suyundan temizlenmiş kabaklar atılır ve 1,5-2 saat süreyle, kabaklar koyu sarı renge dönüşene kadar kaynatılır. Ocaktan indirmeden 10 dakika önce limon tozu da eklenir.

