



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. kış kabağı
1 kg. şeker
1 adet limon
kireç

YAPILIŞI

Kabak iri parçalara ayrılır. Soyularak kireçli suya konur. Ertesi gün yıkanarak çatalla delinir. Hafifçe haşlanır. Soğuk su ile yıkanır. Limon suyu ile avulur. Şekerin üstünü kapayacak kadar su ile şurup hazırlanır. İstenilen kıvama gelince ateşten alınır. Kabaklar içine atılarak, bir gece bu şekilde bekletilir. Ertesi sabah kabaklar şuruptan alınarak yalnız şurup kaynatılır ve tekrar kabaklar şuruba katılarak aynı işlem tekrarlanır. Bu işlemler, kabakları sıkıığımızda içindeki şurubun bal kıvamına gelişine kadar devam eder.