KABAK REÇELİ

1,5 kg. şeker
1,5 kg. kabak
250 gr. sönmemiş kireç
1,5 adet limonun suyu

Kabaklar parmak uzunluğunda, yarım parmak genişliğinde dilimler halinde kesilir. Sonra, kabuklan soyulur. Diğer taraftan kireç geniş bir kaba konulur, üzerine 8 bardak su konulup karıştırılır ve durulması için bırakılır. Durulan su bulandırılmadan derin bir kaba süzülür ve içine kabaklar atılır. 3-4 saat sonra kabakların suyu süzülür, bir, iki su yıkanır ve tencere su ile doldurularak içine kabaklar atılır. Tencerenin kapağı kapalı olarak kabaklar hafifçe yumuşayıncaya kadar pişirilir. Şeker ilâve edilerek bir iki kez karıştırılır ve kıvamı gelinceye kadar kaynatılır. Limon suyu da karıştırıldıktan sonra 5 dakika daha kaynatılır. Sonra, üstünden köpükleri alınarak kavanozlara boşaltılır. Reçel soğuduktan sonra kavanozların kapaklan örtülür. Gerektiğinde kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:10276 • adı:Kabak Reçeli • gönderen:dul • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:55