



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KABAK REÇELİ

Helvacı Kabağı ya da Bal Kabağından yeteri kadar alınız. Kabakların kabuklarını soyunuz. Lokma lokma doğrayınız. Sonra kireçli suda bekletiniz. Aldığınız kabağın 1,5 misli kestirilmiş şekerle yöntemince kaynatınız. Kabak taneleri cam gibi saydam ve parlak bir hal alınca reçel tenceresini ateşten indiriniz.

© lezzetler.com tarif no:55271 • adı:Kabak Reçeli • gönderen:bostan • indirme tarihi:13.03.2025 - 02:36