



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KABAK REÇELİ (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Reçellik kabak 2 Kg.

Toz şeker 2 Kg.

Limon tuzu 1,5 Çay kaşığı

Kireç Yeteri kadar

Fındık Yeteri kadar

Dolmalık kabak tarlada koparılmadan bekletilir. Kavun büyüklüğüne getirilir. Kabuğı sertleşir ve sarı bir renk alır. Koparılıp soyularak 2 cm. büyüklüğünde parçalara ayrılır. Kireç ve su karıştırılarak suyu bir tencereye aktarılır. Kesilmiş kabaklar hazırlanan bu kireç kaymağının (kireç suyu) içine konularak 4-5 saat bekletilir. Bu sürenin sonunda kabaklar defalarca yıkanır. Kireçten arındırılır. Tencereye toz şeker ve üste çıkacak kadar su konularak kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca içine kabaklar ve 1 çay kaşığından az limon tuzu konulur. Önce harlı ateşte 15-20 dakika, daha sonra kısılarak 3 saat kadar kaynatılır. Ateşten almaya yakın 1 çay kaşığından az limon tuzu daha konur. Kabakların piştiğini anlamak için bir kabak parçası çay tabağına alınıp bıçakla kesilir. Kolay kesiliyorsa pişmiştir. Pişince bal rengi olur. Ateşten alınır. Yenirken üstüne kavrulmuş ve dövülmüş fındık serpilir.