



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK TATLISI (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1.5 kg kabak (Antakya kabağı)
Sönmemiş Kireç
3 kg tozşeker
Limon
Yeteri kadar su

Kabaklar soyulur ve çekirdek kısmı çıkarılarak temizlenir. Yaklaşık 2 cm eninde karpuz dilimi şeklinde kesilir. Kirece su eklenir ve sönmesi beklenir. Üzerinde ince bir kireç kaymağı denen tabaka birikinceye kadar süre geçmesi gerekmektedir. Kireç bulandırılmadan üzerindeki su büyük bir kaba alınır. Kabaklar tamamı içinde kalacak şekilde suya atılır. Bir gece kireçli suda bekleyen kabaklar ertesi gün iyice ovularak yıkanır. 1 saat kadar duru suda bekletilir ve süzülür. Çatal ile birkaç yerinden delinir. 10-15 dakika suda haşlanır. Üzerine şeker ve su ilave edilir ve rengi saydamlaşınca kadar pişirilir. Şırası başka bir kapta hazırlanıp içine kabaklar atılıp kaynatılarak da yapılabilir. Pişen kabak dilimleri şıranın içinden alınır ve servise hazır hale gelir. Kare şeklinde kesilen kabakların üzerine tahin dökülüp dövülmüş ceviz serpilerek servis yapılır.

