



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI BAĞ REÇELİ (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 kg tohumluk kabak
10 kg üzüm
1 kase meşe külü
Su

Kabaklar soyulur 5 - 6 cm boyunda ince ince dilimlenir.
Bir kab suya meşe külü konulur ve bir gece bekletilir.
Bir gece bekletilen meşe külü süzülerek duru su haline getirilir.
Süzülen meşe külünde kabaklar bir gece daha bekletilir.
Bekletilen kabaklar bir süzgece alınır ve süzülür.
Diğer tarafta üzümler ezilir suyu süzildükten sonra kaynatılır.
Kaynatılan üzüm suyu koyulaşınca süzgece alınan kabaklar ilave edilir.
Yarım saat daha pişirildikten sonra soğumaya bırakılır.
Soğuyan reçel hemen tüketilebildiği gibi saklama kaplarına alınıp uzun süre saklanabilir.

