



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ KABUĐU REĐELİ

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 1 kilo karpuz kabuđu
- 1,5 kilo toz řeker
- 1 paket vanilya
- 1 limon suyu
- 1 avuđ sönmemiř kireç kaymađı

Karpuz kabuklarının yeşil kısımları soyulup atılır. Kalan beyaz kısımlar baklava dilimi şeklinde kesilir ve bir gece sönmemiş kirece yatırılır. Ertesi gün bol suyla yıkanarak üç kez suyu değiştirilmek suretiyle onar dakika pişirilir. Üzerlerine 1,5 kilo toz şeker ekilerek bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün, üzerini örtecek kadar su konup hafif ateşte koyulaşana dek kaynatılır. Kıvama gelince vanilya ve limon suyu eklenerek 15 dakika daha kaynatılır ve indirilir.