



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEBBAT REÇELİ (KİLİS)

Gonca Tokuz

1 kg kebbat
1,5 kg toz şeker
1,5 kg su
Yarım limonun suyu

Kebbatlar yıkanır; kabukları, üzerlerindeki pürüzler gidene dek rendelenir, soyulur. Çoğunlukla dörde kesilmek üzere istenen biçimde dilimlenir, üzerini örtecek kadar suda haşlanır. Kabuklar yumuşayınca çıkarılır. Yine üzerlerini geçecek kadar soğuk suya aktarılır. Acılığının gitmesi için 5-6 saat arayla su değiştirilir. Ertesi gün (yaklaşık 1 gün sonra) dilimler süzgece alınır. Diğer yanda kıvam kestirilir. Her dilim rulo yapılır, sıkılır, suyu tamamen gidince kıvamın içine bırakılır. Biraz kaynatılıp ekşisi eklenir. Birkaç taşım daha kaynatılıp ateşten alınır. Ilık halde iken kavanozlara doldurulur.

