



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİREÇ SUYUNDA KABAK TATLISI

2 kg bal kabağı  
5 su bardağı şeker  
5 su bardağı su  
1 su bardağı sönmemiş kireç  
Üzeri için:  
Ceviz

Bir kaba sönmemiş kireç konur, üzerine takribi 2 litre su konarak kireç eritilir.

Kireç tamamen eriyip kaymağı dibe çökünce kabın üzerine biriken incecik camımsı tabaka yavaşça alınarak atılır.

Kireç suyu dibi bulandırılmadan dikkatli bir şekilde kepçeyle alınarak bir kaba aktarılır.

Kabaklar soyulur ve fazla büyük olmayacak şekilde dilimlenir.

Kazırlanan kabak dilimleri hazırlanan kireç suyuna atılır, üzerine bir ağırlık konarak 20-24 saat bekletilir.

Süre sonunda kabaklar kireç suyundan alınarak birkaç defa duru suyla çok iyi bir şekilde yıkanır.

Kabaklar bir tencereye alınır, üzerine 5 su bardağı şeker ve 5 su bardağı su konarak ateşe oturtulur.

Kısık ateşte takribi iki buçuk saat pişirilir sonra ateş kapatılır ve kabaklar soğumaya bırakılır.

Soğuyan kabaklar tabaklara alınır, kabağın üzerine yeterince şerbetinden gezdirilir, en üstüne de ceviz kırıkları serpilerek servis edilir.

Not: Kireç suyu, kabağın yüzeyini sertleştirerek pişerken dağılmamasını ve kıtır bir ifade kazanmasını sağlar.

