KİREÇTE KABAK TATLISI

http://www.hurriyet.com.tr

1 kilogram balkabağı
300 gram sönmemiş kireç
3,5 litre su
950 gram toz şeker
1250 mililitre su
2,5 gram limon tuzu

Sönmemiş kireci kapaklı ve geniş bir kap içerisine alın, üzerine ortalama 3,5 litre su ekleyip en az 3 saat bekletin.
Soyulmuş balkabaklarını daha sert seviyorsanız ince, daha yumuşak seviyorsanız kalın dilimler halinde doğrayın.
3 saatin ardından kireçli suyu hiç karıştırıp bulandırmadan başka bir kaba süzün, dilimlenmiş kabakları içine alın.
Su içinde yüzmelerini engellemek için üzerine bir tabak yerleştirin.
Bu şekilde en az yarım gün bekletin. Eğer çok daha sert bir kabak seviyorsanız bu süreyi uzatabilirsiniz.
Kabakları yeterli bekletmenin ardından bol suyla yıkayın, daha sonra temiz suyun içine alarak en az 1 saat durulanmasını sağlayın.
Bu esnada şerbetini hazırlayabilirsiniz.
Bunun için toz şeker ve suyu 5 dakika kaynatın ardından ocaktan alıp ılınmasını bekleyin.
Kabakları son kez yıkayıp duruladıktan sonra ılık şerbet tenceresi içine alın.
Tencereyi yeniden ocağa alıp karıştırarak kaynatın.
Kaynama başlayınca kısık ateşte 2 saat pişirin.
Kabaklar şeffaflaştığında ateşi biraz yükselterek kıvamını yoğunlaştırın ve limon tuzunu ekleyin.
Kireçte kabak tatlısı hazır. Ceviz, tahin, kaymak gibi dilediğiniz ürünlerle servis edebilirsiniz.