



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇTE KABAK TATLISI

1 kg soyulmuş bal kabağı
1 çay bardağı sönmemiş kireç
2.5 litre su
6 su bardağı toz şeker
6 su bardağı soğuk su
Limon tuzu
Tahin
Ceviz içi

Sönmemiş kireci büyük bir kabın içine alın. Üzerine 2.5 litre su ekleyip 1 gece bu şekilde bekletin. Bal kabağını uzun ince parçalar şeklinde doğrayın. Kireçli suyun üzerinde çok ince bir tabaka şeklinde duran kireç kaymağını suyuyla birlikte alarak başka bir kaba aktarın. Kabak dilimlerini ekleyin. Kabakların suyun altında kalması için üzerine bir tabak yerleştirin. Bu şekilde 24 saat bekletin. Kabakları sudan alıp iyice yıkayın. Yine bir kaba alıp üzerine su ilave ederek 1 saat daha bekletin. Dilimlerin suyunu süzüp kürdanla birkaç yerinden delin. 18 saat dolunca kabakları sudan çıkarın. Teker teker 5-6 kez suda yıkayın. İyice yıkadıktan sonrada 1 saat suda bekletin. Dilimleri kürdanla birkaç yerinden delin. Su ve şeker tencereye alıp 5 dakika kaynatın. Şerbeti ılındırın. Kabakları şerbete ilave edin. Tencereyi tekrar ocağa alıp kabakları kısık ateşte 2 saat pişirin. Tencereyi ocak üzerinden almadan önce kabakların üzerine limon tuzu ekleyin ve 1 saat bekletin.

