



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇTE KABAK TATLISI

1,5 kg kabak
1 kepçe sönmüş kireç
Yeterince su
Yarım kg toz şeker
Süslemek için:
Ceviz

Kabakları yarım santim kalınlığında ve düzgün olarak kesin. Büyük bir kaba dizin. Kireci suda karıştırarak çözün. Kabakların üzerini örtecek kadar kireçli su koyun. 1 saat bekletin. Kabakları sudan çıkartıp yıkayın. Temiz suda yarım saat bekletin. Kabakları bir tencereye dizin. şekerini kabakların üzerine gezdirin. Üzerini geçecek kadar su ekleyin. Harlı ateşte tencerenin kapağı açık olarak pişirin. Kabak parlak, şurubu da bal kıvamına gelince ateşten alın. Soğuyunca cevizle süsleyerek servis yapın.

