



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇTE BALKABAĞI REÇELİ

1,5 kilogram balkabağı
4 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su
1 çay kaşığı limon tuzu
250 gram sönmemiş kireç
2,5 litre su
1 adet çubuk tarçın
1 adet yıldız anason (arzuya göre)

Kireçte kaymağını hazırlamak için; sönmemiş kireci geniş bir cam kaba alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. En az 3-4 saat kadar bekletin. Bu süre zarfında kirecin çözünmesini bekleyin.

Kalın kabuklarını ve yeşil kısımlarını keskin bir bıçak yardımıyla temizlediğiniz bal kabaklarını küp şeklinde doğrayın. Kirecin üzerinde biriken duru suyu (kireç kaymağını) dikkatli bir şekilde ayrı bir kaba aktarın.

Elde ettiğiniz kireç kaymağına küp şeklinde doğradığınız bal kabağı küplerini ekleyip tamamen batmalarını sağlayın. Ortalama 10-12 saat kadar kireç kaymağında bekletin.

Bekletme süresi sonunda kireçli suyunu süzüp bol suda duruladığınız kabakları, 1 saat kadar duru suda bekletin.

Reçel için; ölçülü su ve toz şekeri tencereye aktarın. Orta ateşte 10 dakika kadar kaynattıktan sonra ılınmaya bırakın.

Suyunu süzdüğünüz balkabaklarını ılıyan şerbet karışımı içerisine aktarın. Her yerinin eşit oranda pişmesi için aralarda hafifçe karıştırarak kısık ateşte ortalama 120 dakika kadar pişirin.

Bu süre sonunda şeffaf bir görünüm alan balkabaklarını kıvam alması için yüksek ateşte kısa bir süre pişirin. Limon tuzunu ekleyip 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

Sıcağı sıcağına kavanoza doldurduğunuz kireçte kabak reçelini oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Kapağını kapattıktan sonra ısı ve ışık görmeyen karanlık bir yerde farklı tarifler ve kahvaltılarda tüketmek üzere muhafaza edin.

Not: Daha berrak bir su elde etmek için sönmemiş kireci bir gece önceden de suya basabilirsiniz. Kirecin bayat ya da beklemiş olmamasına dikkat edin. Balkabağı küplerini kireç kaymağında beklettiğiniz süreyi uzatmanız reçelin lezzetini arttırıp kabakların daha çıtır olmasını sağlayacaktır.



