



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KİREÇTE KABAK TATLISI

6 su bardağı toz şeker  
6 su bardağı soğuk su  
1 kilogram soyulmuş bal kabağı  
1 çay bardağı sönmemiş kireç  
2,5 litre su  
Limon tuzu  
Üzeri için:  
Tahin  
Ceviz içi

Sönmemiş kireci derin ve büyük bir kaba alın. Üzerine 2,5 litre suyu ilave edin ve 1 gece boyunca bekletin.

Bal kabağını, uzun ince parçalar elde edecek şekilde doğrayın.

Kireçli suyun üzerinde duran kireç kaymağını suyuyla birlikte alın ve başka bir kaba aktarın. Bu işlemi yaparken suyu bulandırmamaya çok dikkat edin.

Dilimlediğiniz kabak parçalarını suya koyun. Kabakların suyun altında kalması için üzerlerine bir tabak

yerleştirin.

Kabakları bu şekilde 1 gün daha bekletin.

24 saat sonra kabakları sudan alıp, güzelce yıkayın.

Temizlediğiniz kabakları bir kaba alın ve üzerlerine su ilave ederek 1 saat daha bekletin.

Dilimlerin suyunu süzdürerek birkaç yerinde delikler açın. Bu aşamada delik açmak için bir kürdandan

faydalanabilirsiniz.

Kabakları teker teker akan suda yıkayın.

Şurubunu yapmaya başlayın. Su ve şekeri bir tencereye alın. 5 dakika kadar kaynatın.

Kabak şurubunu ılınmaya bırakın. Kabakların çıtır olması için şerbetinin ılık olması çok önemlidir.

Kabakları ılık şerbet tenceresinin içine koyun. Kabakların tamamının şerbetin içinde olmasına dikkat edin.

Tencereyi tekrar ocağa alın. Kısık ateşte 2 saat pişirin.

Tencereyi ocaktan almadan önce kabakların üzerine limon tuzunu serpin.

Bir taşım daha kaynatıp, kabakları tencereden çıkarın. Kireçte kabak tatlıınız hazır.

Not: Dilerseniz tahin ve ceviz içi ile süsleyerek servis edebilirsiniz.



