



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİREÇTE KABAK TATLISI

300 gram kadar sönmemiş kireç üzerine 3 litre suyu ekleyin. Kirecin erimesini sağlayın.

Kireçli suyu üzerinde tabaka oluşana dek bir gece beklemeye bırakın.

Ardından oluşan tabakayı atıp kireçli suyu bulandırmadan kullanmaya dikkat edin.

1 kilo kadar bal kabağı ya da beyaz Hatay kabağını ince uzun şekilde doğrayıp kireçli suya ekleyin. Üzerini kapatıp yine bir gece beklemeye bırakın.

Ertesi gün kabakları birkaç kez duruladıktan sonra temiz suya yatırın.

Diğer yandan 5 su bardağı su ve 5 su bardağı şekeri kaynatın.

Kaynayan şerbete 1 çay kaşığı limon tuzu ekleyip 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

Suda beklettiğiniz kabakları süzün ve tencereye aktarın. Ardından ılıyan şerbeti üzerlerine ekleyip tencerenin kapağı kapalı şekilde kısık ateşte 2 saat kadar pişmeye bırakın.

Süre sonunda kireçte kabak tatlısı dışı en çıtır, içi en yumuşak haliyle tüketmeniz için hazır olacaktır. Yanına kaymak eklemeyi sakın, unutmayın!

