



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRTAKI (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

Şekerle Yapılışı:

1 kg bal kabağı

1,5 kg şeker

3 lt su

Sönmemiş kireç (1 su bardağı)

Pekmezle Yapılışı:

1 kg bal kabağı

12 lt üzüm şırası

3 lt su

Sönmemiş kireç (1 su bardağı)

Soyulmuş temizlenmiş kabaklar ince ince (1 mm kalınlığında 3-5 cm uzunluğunda) doğranır.

Şekerle Yapılışı:

1 su bardağı kireç 3 lt suya ıslatılarak ezilmesi sağlanır. Ezilen kireç suda çöktüğü zaman yüzeydeki duru kireçli su alınır.

Hazırlanan kabaklar kireçli suya konulur, yaklaşık 2 saat bekletilir.

Daha sonra bol suyla yıkanır ve şeker eklenerek pişmeye bırakılır. Şekeri koyulaşınca pişirme işlemi tamamlanmış olur.

Kireçte bekletilmesinin sebebi kabakların sertleşmesini sağlamaktır. Kabakların üzerine şeker eklenerek 1 gece bekletilir.

Pekmezle Yapılışı:

Soyulmuş temizlenmiş kabaklar ince ince (1 mm kalınlığında 3-5 cm uzunluğunda) doğranır.

1 su bardağı kireç 3 lt suya ıslatılarak ezilmesi sağlanır sonra elde edilen kireçli su çöktürülerek yüzeyde oluşan kireçli su bir kaha alınır. Hazırlanan kabaklar kireçli suya konulur yaklaşık 2 saat bekletilir. Kabaklar kireçli sudan çıkarılır ve bol suyla yıkanır ardından üzüm şırası ile ocakta kaynamaya alınır. Şıra pekmez kıvamına alıncaya katlar pişirilir. Bu esnada kabakta pişmiş olur. Böylelikle kırtakı servise hazır hale gelir.

Kabakların kireçte bekletilmesinin sebebi kabakların sertleşmesini sağlamaktır.

Not: Kırtakı yapımında küllü suda kullanılabilir. Eğer kabaklar küllü suda bekletilecekse 5 bardak kül ile 5 lt su karıştırılarak kaynatılıp soğutulur. Dinlenen küllü suyun üzerinde oluşan berrak kısım alınarak kabaklar bu suda 2 saat kadar bekletilerek sertleşmeleri sağlanır.



© lezzetler.com tarif no:146229 • adı:Kirtakı (Alanya Antalya) • gönderen:hemsiranım • indirme tarihi:19.05.2024 - 13:17