



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KITIR KABAK TATLISI

1 kg bal kabađı
1 kg Őeker
1 kg sönmemiŐ kireç
5 kg su

Önceliklr kireç bir leğene konur. Üzerine su bırakılır. Bu vaziyette 1 gece bekletilir. Ertesi günü alltaki kireci oynatmadan suyun yarısı alınır. Kabaklar soyulur ve ince dilimlenir. Ayrılan bu suya yatırılır. Bir gece de bu vaziyette bekletilir. Ertesi günü kabak dilimleri duru suya çıkarılır ve süzgegece konarak suyu süzdürölür. Daha sonra tencereye konur. Üzerine Őeker bırakılır. Kısık ateŐte 1 saat kadar piŐirilir. (Bu tatlının hep beyaz kabakla yapıldığı söylenir. Ama normal bal kabağıyla da hazırlanabilir.)
