



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMDEN KABAK REÇELİ (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Üzüm çiğnenir, şırası alınır. Şıra kaynatılır. Kaynadıktan sonra durultulur. Kabak kıtırığa yani kireç kaymağına konulur. Akşamdan kireç kaymağına konulan kabak, sabah çıkartılıp süzölür. Şıraya konulup tekrar kaynatılır. Bu işlem bitince hazırdır.

