



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYA SOSLU KİREÇTE KABAK TATLISI

Malzeme:

500 gram balkabağı

500 gram toz şeker

1 çorba kaşığı limon suyu

Balkabaklarını yaklaşık 6 cm uzunluğunda kibrit şeklinde kesin. 250 gram kireci 1 litre su ile karıştırın. Yaklaşık 1 saat kirecin suyun dibine çökmesi için bekleyin. Suyu ayrı bir kaba alarak doğranmış kabakları yerleştirin. Kabakları kireç suyunun içinde yaklaşık 4 saat kadar bekletin ve çok iyi yıkayarak durulayın. 500 ml suya tozşeker ve limon suyunu ekleyin. Karışım şurup kıvamına gelinceye kadar orta ateşte kaynatın. Kabakları kaynamış şuruba ilave ederek 45 dakika daha kaynatın.
