

Kabak Receli

Malzemeler

1 kg bal kabagi

1,5 kg seker

1 cay kasigi limon tozu

2 lt kirec suyu

1,5 lt su

Yapilisi

Bir gece onceden kabak soyulup, dogranir. 1/2 kg sondurulmus ve suzulmus kirecten elde edilen 2 lt kirec suyunda kabaklar koyulur ve bekletilir. Ertesi gun kirecten temizlemek amaciyla, kabaklar 5-6 kez yikanir. Seker ve su ayri bir tencerede 15-20 dakika kadar kaynatildiktan sonra, icine kirec suyundan temizlenmis kabaklar atilir ve 1,5-2 saat sureyle, kabaklar koyu sari renge donusene kadar kaynatilir. Pismesine 10 dakika kadar kala once limon tozu eklenir. afiyet olsun