Burdur kabak helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Kabak 5 adet
500 g	Şeker 3 su bardağı
42 g	Limon ½ adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Kabağı yıkayıp soyun, çekirdeklerini çıkarın. İri dişli rendeyle yukarıdan aşağıya doğru rendeleyin.
2. Rendelenmiş kabağı bolca durulayıp süzün. Avucunuzda sıkarak sıvısını uzaklaştırıp tencereye alın.
3. Şekeri ekleyip ocağa koyun. Sürekli karıştırarak kabağın sıvısı çekilene kadar pişirin.
4. Yarım limonu sıkıp ekleyin. Sakızımsı bir yapı ve altın sarısı renk alana kadar karıştırarak pişirin. Sıvı tamamen çekilince ocaktan alın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1279 (Burdur Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/burdur-kabak-helvasi