



Hazırlayan:  
Akademisyen Şef Ali Çakır

Türkiye'nin

COĞRAFI İŞARETLİ

lezzetleri



ali.cakir@sozcu.com

# Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı

## MALZEMELER

- 2 kg Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı
- 2,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı Su
- ¼ adet Çubuk tarçın
- 1 su bardağı ceviz içi



## YAPILIŞI

**KABAĞIN** çekirdeği ayıklanır ve kabukları soyulur.

Arzu edilen büyüklükte doğranan kabaklar tencereye konur.

Üzerine önce su, ardından toz şeker ilave edilir ve en az 2 saat bekletilir.

Çubuk tarçının ¼'ü ilave edilir.

Bekleme işleminden sonra kısık ateşte şerbeti ağdalaşana kadar pişirilir.

Pişirme işlemi bittikten sonra soğutulur ve üzerine dövülmüş ceviz içi serpilerek servis edilir.

**HAVALARIN** soğumaya başlamasıyla birlikte kabak satışları arttı. Buna bağlı olarak da mutfaklarda kabak kullanılarak yapılan tariflere daha fazla yer vermeye başlandı. Bu haftaki coğrafi işaretli lezzetimiz Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı.

Sakarya Ticaret Borsası tarafından 2017 yılında tescil başvurusu yapılan, 2020 yılında ise Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi İşaret Tescilli onaylanmış olan Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı, Sakarya ili ve Sakarya Nehri boyunca uzanan bereketli tarım arazilerinde ve Sakarya'nın kendisine has ekolojik koşul-

larında yetiştiriliyor. Sakarya ilinde sabahları çiy oluşması ve nem olması, Adapazarı Beyaz Kestane Kabağının lezzetini oluşturan önemli etkenlerden biridir.

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı koyu beyazımsı-gri renkte olup, enine geniş elips biçimli ve 8-12 dilimlidir. Diğer kabak türlerine göre dilim sayısının fazla olması dayanıklılığını artırarak, kışın saklama süresinin uzun olmasını sağlıyor. 100 gramında 26 kalori vardır ve doymuş yağ, kolesterol içermez. Bu nedenle de hafif tatlılar yapmak mümkündür.

Adapazarı Beyaz Kestane Kabağı'nı kullanarak sizler için hem yapımı kolay hem de bir o kadar lezzetli olan mutfagımızın klasik lezzetlerinden Kabak Tathısı hazırladım.