CEVİZ MACUNU (KIBRIS)

https://gurmekibris.com

Kıbrıs'a özgü ceviz orta büyüklükte olur. Bu büyüklük bir kahve fincanı büyüklüğündedir. Ceviz meyveleri 20 Nisan – 10 Mayıs tarihleri (yaklaşık olarak) arasında tazeliklerinin son dönemlerindedir. Bu tarihten sonra sertleşirler. İşte bu dönemde kesilen cevizler alınıp soyulur. Temiz ve su dolu bir kaba konur. Sekiz gün süre ile su hergün değiştirilir. Bu işlem acılıkların gitmesini sağlar. Sekizinci günün sonunda bir şiş alınıp cevizler tam ortalarından delinir ve söndürülmüş kirecin içine konur. Bu işlem genellikle gece yapılır ve sabah erken kireçten alınıp dört kez kaynatılır. Dördüncü kezden sonra limonlu suya konur. Birkaç saat da limonlu suda bekletildikten sonra alınıp delinen yerlere ya kavrulmuş iç badem, ya karanfil ya da her ikisi de konur. Bu işlem bittikten sonra her yüz cevize bir okka şeker (yaklaşık bin üçyüz gr.) konup cevizler örtülür. Altı saat bekletilir, (dinlendirilir). Altı saatin sonunda kısık ateşte, özlenene kadar kaynatılır. Bu son kaynamada yeterince limon suyu ilave edilir. Limon suyundan şerbet yapışkanımsı bir özellik alır. Bu özelliği macunu uzun süre korur.



© lezzetler.com tarif no:130656 • adı:Ceviz Macunu (Kıbrıs) • gönderen:hürmüz pak • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:16