



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZ REÇELİ

Süt cevizle yapılır. Cevizler ufak ve yeşil iken kabukları soyulup, suda haşlanır. Cevizlerin acılıklarını gidermek için kevgirde, bol su ile yıkanır. Sonra, bu yeşil cevizlerin bir kilosuna, bir buçuk kilo şekerle kestirilmiş şerbete atıp orta ateşete kaynatılır. Şerbeti içlerine nüfuz edip yumuşayınca, indirmeden biraz evvel, limon sıkılır ve reçel tamam olur.