



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

5 kg. Toz şeker
5 çay kaşığı limon tuzu
2 1/2 kg. ceviz içi
400 gr. su

YAPILIŞI

Şeker ve su bir tencerede kaynatılır. Kaynama işlemi 10 dk. sürdükten sonra içine limon tuzu eklenip 5 dk. daha kaynatma işlemine devam edilir. Ateşten alınarak şurubun yarısı tepsiye yayılıp üzerleri cevizle kaplandıktan sonra kalan şurup cevizlerin üzerine dökülerek kaplanır. Soğumaya bırakılıp daha sonra dilimlenerek servis edilir.