



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ EZMESİ

3 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
2 su bardağı ceviz
1 çay kaşığı limon suyu

Şekeri aliminyum olmayan bir tencereye koyunuz. Üzerine 2 su bardağı su ilave ederek orta hararetili ısı üzerinde şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Şurup kaynayınca ısını azaltıp koyulaşmasını sağlayınız. Şurup koyulaşınca kıvamını anlamak için 1 çorba kaşığı kıvamlı şuruptan alıp içinde su bulunan bardağın içine akıtınız. Lokum kıvamına gelmişse olmuştur. Limon suyu katıp ısıdan alınız. Üzerine 1/2 çorba kaşığı su serpiniz. Cevizlerin üzerini örtünceye kadar su koyup 10 dakika kaynatınız. Süre sonunda suyunu süzerek cevizleri robottan geçiriniz.

Şurup ılıyınca tahta kaşıkla hızlı karıştırarak beyazlatınız. Ceviz tozunu ilave edip, yoğurunuz. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayınız, hindistancevizine bulayınız.

Not: Değişik şekiller verilebilir. Rulo yapıp dilimlenebilir, veya merdane ile 2 cm. kalınlığında açılır. Enine ve boyuna kesilerek kare veya baklava şekline getirilir.

