



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## CEVİZ KURUTMASI

Cevizleri hava alan gölgelik bir yere kuruması için seriniz. Bu yerin rutubetsiz olmasına dikkat edin. Eğer, cevizleri sereceğiniz yer rutubetli olursa bütün cevizler çürür. Cevizi kullanacağınız zaman içini düzgünce kırıp 24 saat suda tutunuz. Eğer ceviz çok kuru ise cevizi 48 saat suda bırakınız. Bu durumda cevizin kabuğu hemen soyulur ve taze gibi olur. Fakat cevizin suyunu sık sık değiştirmek gerekir.

---