



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ MACUNU (KIBRIS)

50 Adet taze ceviz
2-2,5 bardak seker
50 badem (kabuklari soyulmus ve yagsiz tavada 1-2 dk.kizartilmis)
2 limon suyu
1-2 yk karanfil
1-2 tarcin
1 avuc sönümüs kirec
istenirse 1 yaprak güldamlasi

Cevizlerin kabuklari soyulur her iki ucundan centik atilir ve su dolu kovaya birakilir. (Dikkat! mutlaka eldiven giyiniz yoksa elleriniz kahverengi boyanir. Ne yaparsaniz faydasiz temizleyemezsiniz!). 6 gün boyunca gün asiri suyu degistirilir.6. gün suyun icine kirec karistirilir ve cevizler bu suda bir gece bekletilir. Ertesi gün iki uc kere sudan gecirilen cevizler su dolu bir tencerede kaynatilir ve suyu süzülür.

Bu islem 2 kere tekrarlanir. Üçüncü kere cevizler iyice yumusayana kadar kaynatilir.

Suyu süzülür ve sogumaya birakilir. Sogutulan cevizlerin herbirinin icine bademler yerlestirilir.

Cevizler bos bir tencereye konur ve üzerine sekeri eklenir. Kendi suyunu cikarana kadar (geceden sabaha) beklenir.

Tekrar kaynatmadan önce bu sefer karanfili,tarcini ve güldamlasi eklenir, kaynayınca limonu da katilir ve bir iki tasim kaynatildikten sonra alti kapatilir. Bu arada kullanilacak kavanozlar yikanir kaynatilir ve firinda cok düşük isida kurutulur. Macunlar henüz sicakken, sicak olan kavanozlara doldurulur, kapaklari kapatilir ve ters cevrilerek sogumaya birakilir. Soguyunca serin ve kuru bir yerde bir yila kadar bozulmadan saklanabilir.