



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZ MACUNU

50 adet yeşil ceviz  
50 adet badem  
50 adet karanfil  
1.250 gram şeker  
2 adet limonun suyu  
1/2 su bardağı limon suyu  
1/2 kg sönmemiş kireç

1. Cevizlerin yeşil kabuklarını soyun.
2. Tam baş kısmından bir kesik yapın.
3. Geniş bir kaba alın.
4. Üzerini örtecek kadar su ekleyin.
5. Suyunu hergün değiştirmek üzere 7 gün suda bekletin.
6. Sekizinci gün suyunu dökün.
7. Tekrar suyla yıkayın ve üzerini örtecek kadar suya koyun.
8. Kireci temiz bir tülbente koyup, ağzını sıkıca kapatın. Bu şekilde cevizlerin bulunduğu suya koyun.
9. Arada bir karıştırarak, 6 saat bekletin.
10. Sonra cevizleri birkaç su yıkayın.
11. Genişçe bir tencereye aktarın.
12. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. 5 dakika kaynatın.
13. Tencereyi ateşten alıp, cevizleri soğuk suyla yıkayın.
14. Tekrar tencereye koyup, 5 dakika kaynatın.
15. Soğuk sudan geçirin.
16. Tekrar tencereye aktarın. Yaklaşık 45 dakika kaynatın.
17. Yeterince yumuşayıp, yumuşamadığını kontrol edin.
18. Cevizleri başka bir tencereye aktarın.
19. 2 adet limonun suyunu ekleyin.
20. Üzerini örtecek kadar suyu ekleyin.
21. 2 saat bekletin.
22. Cevizleri sudan alıp, kesik kısımlarından 1 adet badem ve 1 adet karanfil koyun.
23. Cevizleri tekrar başka bir kaba alın.
24. Üzerine şekeri ekleyin. Bu şekilde 1 gece bekletin.
25. Sabah cevizlerin üzerine bir buçuk su bardağı su koyup hafif ateşte kaynatın.
26. Şeker eriyene dek karıştırın.
27. Ateşten alıp ve soğumaya bırakın.
28. Soğuduktan sonra yarım su bardağı limon suyunu ekleyin.
29. Tekrar ateşin üzerine koyup, şurup koyulaşana dek kaynatın.
30. Şurubu ile birlikte kavanozlara doldurun.



© lezzetler.com tarif no:17415 • adi:Ceviz Macunu • gönderen:FüsunAğaoğlu • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:44