



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

30 adet ceviz
Sönmemiş kireç
1 kg şeker
Limon
Karanfil

Özellikle Mayıs ayında yapılmaktadır. Cevizler henüz taze iken, sertleşmeden toplanır. Kabuğu incecik soyulur ve 3 gün boyunca tatlı suda bekletilir. 3 günden sonra 7-10 gün boyunca her gün suyu değiştirilerek süzülür. Kabak tatlısı için yapılan kireçli su gibi suyu hazırlanır ve cevizler bir gün kireçli suda bekletilir. Bolca yıkanır. Hafifçe haşlandıktan sonra sıcak sudan soğuk suya atılır. Ceviz taneleri şiş yardımı ile delinir ve içindeki suyun dışarı çıkması sağlanır. Şırası katı bir şekilde hazırlanır. Şırası soğuduktan sonra cevizler içine atılır. Bir gün bekletildikten sonra cevizler çıkartılarak süzgece konur. Şıra tekrar kaynatılır ve soğuyunca cevizler yeniden içine atılır. Bu işlem en az 5-6 kez tekrarlanır. Şıra kaynarken içine istenirse karanfilde atılır. Pişen cevizler cam kavanozlara şırasıyla beraber dökülür.

