CEVİZ REÇELİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

100 adet taze ceviz
1 tatlı kaşığı karanfil
3 kg. su
5 çorba kaşığı limon suyu
3 kg. toz şeker
1/2 Kg. sönmemiş kireç
1/2 tatlı kaşığı tarçın

İçi sertleşmeden, yeşilken koparılan cevizlerin kabukları soyulur. Su dolu bir kaba konulup tatlandırmak için günde iki defa suyu değiştirilerek 8-10 gün bırakılır. Cevizler tatlanınca yıkanıp süzülür. Kireç suyuna atılır. 24 saat bekletilir. Çıkarılıp iyice yıkanıp sıcak suda haşlanır (haşlanıp haşlanmadığı bir çatal yardımı ile kontrol edilir). Tekrar iyice yıkanıp suyu süzüıür. Şeker üzerini kaplayacak kadar su ile kaynatıp limon suyu eklenerek bir şurup hazırlanır. Şurup katılaşmadan bir şiş yardımı ile cevizler delinerek şuruba atılır. 15 dk. kaynatılıp ateşten alınır. Reçel kabı, ağzına bir tülbent bağlanarak güneşte bırakılır. İki gün sonra cevizler şuruptan alındıktan sonra şurup, 5-10 dk. kaynatılır. Cevizler içine tekrar dökülerek altındaki ateş kapatılıp soğutulur ve güneşe bırakılır. Bu işlem şeker şurubu, tamamen kıvamlaşıncaya kadar devam eder (cevizler sıkıldığı zaman suyu şırıl şırıl akmıyorsa kıvamı olmuş demektir). Soğuduktan sonra tarçın ve karanfil ilave edilerek kavanozlara yerleştirilir.

© lezzetler.com tarif no:44537 • adı:Ceviz Reçeli (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:04.05.2024 - 13:16