



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZ REÇELİ

1 kilo kadar erik büyüklüğündeki olgunlaşmamış cevizin kabuklarını çok ince bir tabaka halinde soyun. Cevizleri uygun bir kap içerisine üzerini geçecek şekilde 5 litre suyla birlikte ekleyin. 10 gün boyunca kararınca dek günde 4-5 kez suyunu değiştirerek beklemeye bırakın. 10. gün sonrasında kararın cevizleri güzelce yıkayın. Yıkanan cevizlerin üzerini kapatacak miktarda 1 su bardağı kadar kireç kaymağı döküp 5-6 saat beklemeye bırakın. Daha sonra cevizleri iyice yıkayıp bir taşım kaynatın. Tekrar 2-3 kez yıkayın ve cevizleri kürdanla 3-4 yerinden delin. Diğer taraftan 1 kilo şeker ve 6 su bardağı su ile şerbet hazırlayın. Kaynayan şerbetin içine dilerseniz 6-7 adet karanfille cevizleri atın. Kıvam alınca 1 tatlı kaşığı toz limon tuzu ekleyip biraz daha kaynatın. Sıcakken kavanozlara paylaşırıp kapaklarını sıkıca kapatıp ters çevirin. 1 gün bekletip dilediğiniz zaman tüketebilirsiniz, ışıık ve ısı almayan bir noktada muhafaza etmeyi unutmayın.

