



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ REÇELİ

İçlenmemiş cevizi, yani ufak ve yeşil koza cevizden reçel yapacağınız miktarı alınız.

Bu koza cevizlerin yeşil kabuklarını keskin bir çakı ile çok ince olarak soyunuz.

Kabuğu soyulan bu cevizleri, zehirinin çıkması için, adi suda haşlayınız.

Zehiri çıkınca kevgire alıp, üstüne bolca su dökerek süzünüz.

Aldığınız koza yeşil ceviz 1 kilo kadarsa buna 1,5 kilo şeker kestirip, koca yeşil cevizleri bu kestirilmiş şeker içine atınız.

Sonra tencereyi ateşe koyarak ufak ve kabukları soyulmuş yeşil cevizleri şekeri emene ve koyulaşınca dek yavaş yavaş kaynatınız.

Ateşten indireceğiniz zaman içine bir miktar limon suyu karıştırınız.

