CEVİZ TATLISI

50 adet yeşil ceviz
Yarım kg sönmemiş kireç, su
2 adet limonun suyu + yarım su bardağı limon suyu
50 adet badem
50 adet karanfil
1+1/4 kg toz şeker
1,5 su bardağı su

Cevizlerin yeşil kabuklarını soyun. Tam baş kısmından bir kesik yapın, Geniş bir kaba alın. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. Suyunu her gün değiştirerek, 7 gün suda bekletin. Sekizinci gün suyunu dökün. Tekrar suyla yıkayın ve üzerini örtecek kadar suya koyun. Kireci temiz bir tülbente koyup, ağzını sıkıca kapatın. Bu şekilde cevizlerin bulunduğu suya alın. Arada bir karıştırarak, 6 saat bekletin. Sonra cevizleri birkaç su yıkayın. Genişçe bir tencereye aktarın. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. 5 dakika kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, cevizleri soğuk suyla yıkayın. Tekrar tencereye koyup, 5 dakika kaynatın. Soğuk sudan geçirin. Tencereye aktarın. Yaklaşık 45 dakika kaynatın. Yeterince yumuşadığını kontrol edin. Cevizleri başka bir tencereye aktarın. 2 adet limonun suyunu ekleyin. Üzerini örtecek kadar su ekleyin. 2 saat bekletin. Cevizleri sudan alıp, kesik kısımlarından 1 adet badem ve karanfil koyun. Cevizleri tekrar başka bir kaba alın. Üzerine şekeri ekleyin. Bu şekilde 1 gece bekletin. Sabah cevizlerin üzerine bir buçuk su bardağı su koyun. Hafif ateşte kaynatın. Şeker eriyene dek karıştırın. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra yarım su bardağı limon suyunu ekleyin. Tekrar ateşin üzerine koyup, şurup koyulaşana dek kaynatın. İyice soğutun. Şurubu ile birlikte kavanozlara doldurup, dilediğiniz zaman servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:162937 • adı:Ceviz Tatlısı • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:15.05.2024 - 21:45