



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL CEVİZ REÇELİ

Malzemeler:

- 1 kilogram yeşil taze ceviz
- 1.5 kilogram toz şeker
- 1 adet limonun suyu
- 1 paket karanfil
- Sönmemiş kireç kaymağı
- 1 su bardağı su

Hazırlanışı:

Yeşil cevizlerin dış kabuğunu eldiven giyerek soyun. 8 gün(her gün değiştirilerek) suda bekletin. Bol su ile yıkayıp kireç kaymağında bir gece bekletin. Yine bol suda yıkayıp 10 dakika kaynatın. Yıkama ve kaynatma işlemini 3 kez tekrar edin. Suyunu süzdürün. Cevize şeker ilave edip 1 gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün 1 su bardağı su ile kısık ateşte koyulaşana kadar kaynatın. Limon suyu ve karanfilleri ekleyip 15 dakika daha kaynatın. Soğuyunca cam kavanozlara koyun. Kireç kaymağı: 2 avuç kirecin üzerine 3 litre su koyup karıştırın. 3-4 saat sonra kireç dibe çöker. Üstte biriken duru su kirecin kaymağıdır. Hazırlanan meyvelerin üzerini geçecek kadar bu suyu koyup yarım saat ile bir saat arası bekletin. Çok beklerse meyveler sertleşir. Daha sonra meyveleri bol suda 6-7 kez yıkayın. Not: Yeşil ceviz reçeli, olgunlaşmamış yeşil kabuğundan ayrılmamış ham ceviz tanelerinden yapılır. Yaş cevizlerin en geç Temmuz ayının ilk haftasına kadar toplanması gerekir.