



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Kivi Cemi

Kivi Reçeli



1 kq yetkin kivi  
1 kq şəkər  
1 ədəd limon

- # Kiviler yuyunur və qabıqları soyular. Sonra quşbaşı böyüklüyündə doğranar.
- # Hazırlanan kiviler bir qazana qoyular, üzərinə şəkər buraxılar, qapağı bağlanılar. Bir gecə gözləndirmək üzrə sərin bir yerə qoyular.
- # Sabahısı günü şəkərin ərimiş olması və kivilerin sulanması lazımdır.
- # Qazan qapaqsız olaraq orta atəşə yerləşdirilər. Köpükləri çıxınca, qaşığı ucuyla alınar və atəş qısılar.
- # Cem konsistensiya alana qədər, idarəli bişirilər.
- # Ən son limon suyu qatılar, 5-6 dəqiqə bişirdikdən sonra atəşdən alınar.
- # Qazanda soyuyunca qablara doldurular.

Qeyd: Cem bişərkən çox qarışdırılmaz ancaq daşma vəziyyətində bir neçə dövr qarışdırıla bilər.