



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

Nanə Cemi

Nanə Reçeli



3 dəstə təzə nanə
1,5 su stəkani şəkər
2 su stəkani su
Yarım limon suyu

- # Nanə yarpaqları saplarından ayrılır, bir neçə su yuyunur, süzgəcə çıxarılır.
- # Tamamilə suyu süzüləndən sonra bir qazana köçürülər, üzərinə şəkər əlavə olunur.
- # Nanə yarpaqları şəklini itirənə qədər ovuc içləriylə ovulur. Qapaq bağlanılır və bir gecə baxılır.
- # Sabahısı günü nanəli qarışıqın üzərinə su əlavə olunur, orta atəşə yerləşdirilir. Hər dəqiqə qarışdıraraq qıvam alana qədər bişirilir.
- # Limon suyu əlavə olunur, 5-6 dəqiqə daha qaynatıldıqdan sonra atəşdən alınır.
- # Qazanda soyudular daha sonra qaba doldurulur.

Qeyd: Bu üsulla jəsmi və limon çiçəyi cemi də edilə bilər.