

## Γλυκό καρυδάκι



Υλικά

100 φρέσκα καρύδια  
Χυμός Λεμονιού  
2 φλιτζάνια ασβέστη  
4 κιλά ζάχαρη  
3 λίτρα νερό  
Ξυλάκια κανέλας  
Γαρίφαλο  
(Συντηρημένα καρύδια)

### Εκτέλεση

Καθαρίστε τα καρύδια πολύ λεπτά. Αφαιρέστε ένα μικρό τρίγωνο κομμάτι από το πάνω και το κάτω μέρος.

Μουλιάστε στο νερό για οκτώ μέρες, αλλάζοντας το νερό καθημερινά.

Την όγδοη μέρα, μουλιάστε τα σε νερό με ασβέστη για 12 ώρες.

Ξεπλύνετε καλά με τρεχούμενο νερό τα καρύδια και τρυπήστε τα με ένα σουβλί κάθετα και οριζόντια.

Βράστε τα σε καθαρό νερό και ξεβγάλετε τα δύο φορές.

Βράστε τα σε μια κατσαρόλα μέχρι να ψηθούν.

Στραγγίξτε τα και μουλιάστε τα σε νερό με χυμό λεμόνι για 6 ώρες.

Στραγγίξτε τα και βάλτε τα σε μια κατσαρόλα με ζάχαρη, χυμό λεμονιού, ξυλάκια κανέλας και γαρίφαλα.

Αφήστε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά.

Την επόμενη μέρα ξαναβράστε τα σε δυνατή φωτιά.

Την τρίτη μέρα τα βράζετε μέχρι να πήξει το σιρόπι.

Τα βάζετε σε αποστειρωμένα μπουκάλια όταν κρυώσουν.

**Πηγή:** [ikypros.com](http://ikypros.com)