AYVA LOKUMU

https://www.elele.com.tr

4 ayva
1 çubuk tarçın
2-3 yaprak hibiskus
Su
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı fındık

Ayvaların kabuklarını soyup iri doğrayın ve bir tencereye alın. Hibiskus ve çubuk tarçını ekleyin. üzerini iki parmak geçecek kadar su ilave edin ve 35-40 dakika haşlayın. Hibiskus ve çubuk tarçını tencereden çıkarın. Ayvaları geniş bir kaba alın ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Ayvaları tekrar tencereye alarak macun kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 20 dakika daha kaynatın. Şekeri ilave edip şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak kaynatmaya devam edin. Fındıkları mutfak robotundan geçirip un haline getirin ve ayvalara ilave edip ocaktan alın. Ayvaları dikdörtgen cam bir kalıba dökün. Bir spatula yardımıyla üzerini düzleştirin. Üzerini streç filmle sarıp en az bir gün buzdolabında bekletin. Kare dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128387 • adı:Ayva Lokumu • gönderen:arkın • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:45