# BADEMLİ SUCUK ŞEKERİ

Bademleri temizleyip ipliğe diziniz.
1,280 kilogram su ile 2,5 kilo şeker kestiriniz.
Koyu kıvama gelince 250 gram ince ve beyaz nişastayı soğuk su ile katarak şekerle yediriniz.
Sonra 10 gram krem tartar koyarak tahta kepçe ile kıvamına gelinceye dek karıştırınız.
Bademleri ipliği ile birlikte hamurdan geçirerek asınız
Sonra ılıtıp tekrar ipi geçirip asınız. Bu şekilde devam ederek 2 parmak kalınlığında olup kuruyunca, birbirine karıştırılmış şeker ve nişasta ile unlayıp makasla doğrayınız.

© lezzetler.com tarif no:55331 • adı:BADEMLİ SUCUK ŞEKERİ • gönderen:adıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:37