GÜLLÜ LOKUM

3 kilo şeker
300 gram ince nişasta
10 gram krimtartar
Su (kaldıracak kadar)
100 gram reçellik gül yaprağı

Nişastayı soğuk su içinde ezerek ayran gibi yapmalıdır. Güzelce astardan süzmeli.
3 kilo şekere gül yapraklarını katarak iyice ovalamalı böylece şekere gül kokusu işlemeli.
Güllü şekere miktar-ı kafi su katarak ateşe koymalı şeker koyulaşıp ağdalaşınca süzülmüş nişastayı şerbetin içine, azar azar dökerek ve kaşıkla karıştırıp yedirmelidir.
Krimtartarı da katıp, iyice karıştırarak tam kıvama gelince ateşten alıp, badem yağıyla yağlanmış bir tepsiye dökmeli ve soğumasını beklemelidir.
Soğuduktan sonra, şekerci bıçağiyle, uzun uzun parçalara ayırıp, doğramalıdır.
Kesilen lokmaları da, yarısı şeker ve yarısı nişastadan ibaret halitaya atmalı ve her tarafını unlayıp evde bir kavanozda saklamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:57251 • adı:Güllü Lokum • gönderen:nasrettin • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:28