KAYMAKLI LOKUM

İki buçuk kilo toz şekeri yeterince su ile kıvamlıca kestirin, su ve şeker kaynarken meydana gelen köpüğü alın. Kıvamını bulup bulmadığını anlamak için şekerden ufak bir parçayı tabağa damlatıp soğuyunca parmağınızı bastırın. Parmağınızı tabaktan kaldırınca macun gibi oluncaya dek yine kaynamağa bırakınız.
250 gram çok ince beyaz nişastayı soğuk su ile ayran koyulukta güzelce karıştırın, temiz bir astardan süzün, şekeri karıştırarak ve azar azar akıtarak yediriniz.
Sonra 10 gram kadar krem tartarı katarak ağaç kepçe ile kıvama gelinceye dek karıştırınız.
İndireceğinize yakın yarım çekirdek miski gül suyu ile ezip içine katınız ve birkaç kez karıştırıp ateşten indiriniz.
Çok taze ve kokusuz bademyağı ile yağlanmış iki tepsiye bölüştürerek döküp soğumaya bırakınız.
Birini önce şeker ve nişasta karışımının içine alıp, altını ve yanlarını unladıktan sonra kaymağı üstüne döşemeli, diğerini de üstüyle kenarlarını unlayıp takımıyla çevirmeli.
Lokum büyüklüğünde keserek servise sunmalı.

Not: Kaymaklı lokumu, kaymağını ekşitmeden yemek gerekir.

© lezzetler.com tarif no:55344 • adı:KAYMAKLI LOKUM • gönderen:adıgüzel • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:12