# VİŞNELİ LİMONLU LOKUM

1 litre süt
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
2 limon
1 yumurta sarısı
1 tepeleme yemek kaşığı margarin
1 bardak vişne taneleri (üzerlerine koymak için)

Limonların kabuğu rendelenir, toz şekerin iki kaşığı alınır. İki kaşık su ile beraber iyice ezilir. Un ve toz şekerin kalanı tencerede karıştılır. Üzerine süt, çırpılmış yumurta sarısı ve limon kabuğu eklenir, karıştırarak pişirilir. Kaynayınca altı kısılır, 3-4 dakika kısık ateşte pişirilir, margarin eklenir, ocaktan alınır. Arada birer defa karıştırılır. Krema biraz ılıyınca 1 limon suyu eklenir (ben 1.5 kullandım). Tepsiye bolca hindistancevizi serpilir. Tenceredeki karışım tepsiye dökülür. Tercihen 1 gece veya en az 6 saat buzdolabında bekletilir, dilimlenir. (ölçü fazla olduğu için ben fırın tepsisi kullandım, verdiğim ölçüler borcam dikdörtgen tepsi için tam gelebilir) Tepside dinlenip kıvamını alan karışım dilimlenir. Bir tabağa bolca hindistancevizi alınır. Dilimler spatula ile alınır hindistancevizi yardımıyla elde yuvarlanır. Servis yapılacağı zaman üzeri vişne ile süslenir. Ben donmuş vişne kullandım ve servisten hemen önce süsledim. Bekleyen vişneler lokumların rengini değiştirebilir.

© lezzetler.com tarif no:90598 • adı:Vişneli Limonlu Lokum • gönderen:feray • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:59