ZAMBAK MAYASI

Yarım kilo kadar zambak çiçeğinin yaprağı alınır, yıkanır.
Sonra bu yaprakların ağırlığının iki misli kadar toz şekeriyle iyice ovulur.
Zambak yaprakları ezilip de şekerin içinde hallolmaya başlayınca önceden katılan şeker kadar toz şekeri katıp ovmaya devam edilir. (Çiçekler koyuca bir macun durumuna gelinceye kadar bu işlem yapılmalıdır.)
Macun durumuna gelen zambak yaprakları ağzı lastikli konserve kavanozuna sıkıca bastırılarak doldurulur ve üzerine bir limonun suyu döküldükten sonra kavanozun kapağı hava almayacak biçimde kapatılır ve uzun bir süre bozulmadan buzdolabında saklanır.

Not: Bu mayadan reçel de şerbet de yapılabilir. Reçel için mayaya iki-üç misli şeker katılarak reçel durumuna da gelene kadar kaynatılır. Şerbet yapılacağı vakit maya suda eritilir, tülbentten geçirilerek süzülür ve isteğe göre yeteri kadar şeker kattıktan sonra suyla karıştırılıp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:54967 • adı:ZAMBAK MAYASI • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:50