



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKİDE ŞEKERİ (İSTANBUL)

2 su bardağı şeker

2/3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 çay kaşığı tarçın

Renk katmak için:

İsteğe bağlı gıda boyası (yarım çay kaşığı)

Lohusa şeker (kırmızı renk kızamık şeker)

Vişne suyu (su yerine konulacak)

İsteğe bağlı:

Fındık

Susam

Şeker ve suyu bir tencereye alıyoruz. Üzerine bir tatlı kaşığı limon suyu da ilave ediyoruz, aşağı yukarı 10-15 dakika kaynatıyoruz. Karışımından birkaç damla soğuk suya döküyoruz. Eğer şeker dibe şekilli çöküyorsa, bu tam kıvam bulunduğunu göstermektedir. Kıvamını bulan karışıma çok oyalanmadan istenilen renkte lohusa şerbeti, isteğe göre gıda boyası ekliyoruz. Ben şekerlerime bu aşamada 2 çay kaşığı tarçın da ilave ediyorum. Geniş bir tezgahın üzerine fırın kağıdı seriyoruz. Üzerine peçeteyle sıvı yağ sürüyoruz. Bu şekerin yapışmasına engel olup katılaşmasına yardımcı olacaktır. 15 dakika buzdolabında veya yarım saat kadar oda sıcaklığında donmasını bekliyoruz. Kıvamı kıvrılabilir hale geldiğinde kenarlarından aynı rulo yapar gibi sarıyoruz ve makas yardımıyla kesiyoruz.