



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI LOKUM

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 4 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı damla sakızı
- 1 su bardağı mısır nişastası
- 1 su bardağı su (nişastayı açmak için)
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri (üzeri için)
- 1 yemek kaşığı nişasta (üzeri için)

Geniş bir tencereye toz şeker ve 4 su bardağı suyu ekleyin. Şeker eriyene kadar karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin ve karıştırın. Orta ateşte yaklaşık 15-20 dakika kaynatın.

Damla sakızını bir havanda toz haline getirin veya hazır toz damla sakızı kullanın.

Toz haline getirdiğiniz damla sakızını kaynayan şuruba ekleyin ve karıştırın.

Bir kasede 1 su bardağı su ve mısır nişastasını karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edin.

Nişasta karışımını yavaş yavaş kaynayan şuruba ekleyin ve sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam alana kadar pişirin. Bu işlem yaklaşık 45 dakika sürebilir.

Karışım koyu bir kıvam aldığı anda, bir tepsiyi hafifçe ıslatın veya yağlayın. Hazırladığınız lokum karışımını tepsiye dökün ve spatula yardımıyla düzeltin.

Oda sıcaklığında soğumaya bırakın, ardından buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.

Dinlenen lokumu buzdolabından çıkarın ve küp şeklinde kesin.

Pudra şekeri ve nişastayı karıştırın. Kestiğiniz lokumları bu karışıma bulayarak yapışmamalarını sağlayın.

