EGZOTİK HAVUÇ LOKUMU

http://www.hurriyet.com.tr

10 adet havuç
250 gram toz şeker
5 çorba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı narenciye suyu
2 çorba kaşığı diş diş kırılmış iç fındık
Antepfıstığı (ince çekilmiş)
Narenciye suyu için:
1 adet limon
2 adet mandalina
1 adet büyükçe portakal

Havuçları soyun, küçük parçalara bölün ve tencereye koyun. Üzerine suyu ekleyin, yumuşayıncaya kadar haşlayın ve suyunu süzün. Kağıt havlu ile suyu alın ve patates ezici veya çatal ile ezin. Bir kaseye ölçülü şeker ve nişasta koyun, karıştırın. Portakal, limon ve mandalinaların kabuklarını rendeleyin ve nişastalı karışıma ilave edin. Aynı mandalinaları, limonu ve portakalı sıkın, suyunu alın. Sıktığınız meyvelerin suyunu bir su bardağına koyun, eğer bardağı doldurmamışsa üzerine su ilave edin. İyice karıştırın ve homojen bir karışım elde edin. Nişastalı karışımı ezilmiş havuçlara ilave edin, karıştırın ve orta ateşte pişirin. Nişasta kokusunu kaybedip karışım iyice katılaşınca altını kapatın. Fındıkları ilave edin ve karıştırın, soğumaya bırakın. Buzdolabında 2 saat bekletin. Soğumuş karışımdan istediğiniz büyüklükte (ceviz kadar veya daha ufak) parçalar alın ve yuvarlayın. Düz bir tabağa ince çekilmiş Antep fıstığını serpin, hazırladığınız havuç toplarını üzerine sıralayın, hafifçe tabağı sallayarak fıstığa bulanmasını sağlayın. Fıstığa buladığınız havuç lokumlarını üzeri kapaklı bir kaba koyun ve servise kadar buzdolabında bekletin.

© lezzetler.com tarif no:144115 • adı:Egzotik Havuç Lokumu • gönderen:16_keziban • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:32