



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL LOKUMU

<https://yemek.name>

35 gr mısır nişastası
290 gr su
55 gr glikoz
225 gr tozşeker
1 tatlı kaşığı gülsuyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
Tercihe bağılı olarak birazcık gıda boyası
Tercihe bağılı olarak fıstık
Üzeri için:
Pudra şekeri ve nişasta

Su ve nişastayı sürekli karıştırarak 5 dakika boyunca kaynatın.
Kaynama işlemi sürerken glikoz şurubunu ve şekeri birlikte içine ekleyin.
Sürekli karıştırarak sıcaklığı 106 dereceye ulaşana kadar pişirmeye devam edin.
Ocağın altını kapatın, içine gül suyunu, limon suyunu (burada sitrik asit yerine kullanıyoruz), gıda boyasını ekleyin.
Kullanıyorsanız fıstığı da bu aşamada ekleyin.
Önceden hafifçe ıslattığınız tepsiye karışımı dökün ve 1 gece boyunca serin bir yerde dinlendirin.
Geniş bir tabak veya tepsiye 1 ölçü pudra şekeri ve 1 ölçü nişastayı birlikte ekleyin.
Dinlenmiş lokumu keskin bir bıçak veya makas yardımıyla kareler halinde kesin.
Her bir küpü nişasta - şeker karışımına bulayın.
Hava almayacak bir kaptaki muhafaza edin.

Not: İlk denememde şeker termometresi kullanmadan yapmışım. Yeterli beklememiş olmalıym ki daha nemli lokumlar elde etmişim. Termometre ile yaptığımda ise daha kıvamlı bir sonuç elde ettim. Bu tür tariflerde termometre kullanımını şiddetle öneriyorum. Dünya literatüründe Türk lokumu güllü ve fıstıklı olarak tasvir edildiğinden ilk denememi güllü yapmak istedim. İyiki de öyle yapmışım, kendi lokumum diye midir bilmem ama aromasını sevdim. . Gül rengi elde etmek için biraz kırmızı ve pembe gıda boyası ekledim ama sonuçta turuncumsu bir renk oldu. Keserken bıçak yerine makas kullanmak oldukça pratik oluyor.



