LOKUM EVDE YAPILIŞI

1 su bardağı şekeri (200 ml) ve aynı bardakla 1/2 su bardağı suyu tencereye koyup ateşe alalım.
iyice kaynayıp yoğunlaşınca içine yarım nohut büyüklüğünde limon tuzu ekleyip karıştıralım.
Ayrı bir yerde 2 yemek kaşığı tepeleme buğday nişastasını 1/2 bardak su içinde eritelim
1/2 çay kaşığı krem tartarı ve içine istediğiniz renk gıda boyası azcık ve varsa sevdiğiniz bir aroma muz veya çilek gibi azcıkta ondan ekleyip nişastamızı karıştıralım...
sonra kaynayan şerbetten 2 kaşık alıp nişastamızı ılıklaştıralım...
Sonra yavaş yavaş nişastamızı şerbete ekleyip koyulaşana dek pişirelim.
küçük bir kalıbın içine hindistancevizi serpip karışımı üzerine dökelim...
Üzerine tekrar hindistancevizi serpip buzdolabında 1 gece iyice donuncayadek dek bekletelim.

© lezzetler.com tarif no:15268 • adı:LOKUM EVDE YAPILIŞI • gönderen:YEŞİM • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:47