



LOKUM

Malzemeler:

3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
2 gram krem tartar (nohut iriliğinde) (aktarlarda bulunur)
3 çorba kaşığı nişasta
Yeterince fıstık içi
Hindistancevizi

Hazırlanışı:

Toz şekeri 3 su bardağı su ile kaynatın. İçine 2 çorba kaşığı suda eritilen nohut iriliğinde krem tartar koyun. Kaynayan şerbetin üzerindeki köpükleri alın. 3 çorba kaşığı nişastayı yarım su bardağı suda eritip yavaş yavaş kaynayan şerbete ilave edin. Tepsiyeye hindistancevizi serpin ve üzerine bu karışımı boşaltın. Tekrar Hindistancevizi serpin. Soğuk bir ortamda dondurup küp şeklinde kesin. Ortalarına birer adet fıstık yerleştirin.

[ML® Kaşarlı Lokum için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.05.2024