



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI MARSHMALLOW

<https://yemek.name>

2 yemek kaşığı toz jelatin (21 gr.)

1/2 su bardağı soğuk su

2 su bardağı tozşeker

2/3 su bardağı glikoz

1/4 su bardağı su

1 tutam tuz

1 paket vanilya

Şekeri dökceğimiz kalıbı yağlamak için;

Sıvı yağ

1 yemek kaşığı pudra şekeri

1 yemek kaşığı nişasta

Toz jelatin ve soğuk suyu, mikser ile en 1. az 7-8 dk. dakika çırpın. Mayonez kıvamı aldığı anda bırakın.

Toz şeker, glikoz ve suyu bir tencerede 2-3 dk. pişirin. (Kaynamadan sadece ısıtın)

Jelatinli karışıma, şekerli karışımı, tuzu ve vanilyayı da ekleyip, 12 dk. çırpın.

Dikdörtgen bir kalıbı, sıvıyağ ile yağlayın, üzerine bir çay süzgeci ile karıştırdığınız pudra şekeri ve nişastayı serpin, kalınlığı 1,5 cm. kadar olacak şekilde dökün.

Bir gece buzdolabında beklettikten sonra istediğiniz şekillerde keserek, ve istediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

Süslemeler:

Henüz ılıkken, üzerlerine birer Antep fıstığı saplayıp, soğuyunca kare kare kesin ve afyon lokumu olsun.

Yuvarlak ya da istediğiniz bir kalıpla keserek ince kurabiyeler pişirin. Üzerine şekerlemeyi koyun ve hafifçe ıslatarak süs şekeri serpin. Hazır satılan puf lardan olsun.

Hem altına hem üstüne kurabiye koyup, benmarie usulde eritilmiş çikolataya bulayın ve dondurun.

Kare kare kesip, bir kürdan saplayın ve uçlarını önce erimiş çikolataya, sonrada süs şekerine yada Hindistan cevizine bulayın, lokum lolipop olsun.

