



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE MARSHMALLOW

<https://www.elele.com.tr>

25x30 ölçülerinde yuvarlak bir tavayı yağlayın. Jelatini küçük bir kabın içine koyduğunuz soğuk suya serpin. Sıcak su ve şekeri orta boy bir sos kabına koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırmaya devam edin. Su ile birlikte eriyen şekeri jelatin karışımına ekleyin ve yaklaşık 20 dakika çevirerek kaynatın. Sonrasında bu karışımın oda sıcaklığına gelene kadar soğumasını bekleyin. Oluşan karışımı iyice çırpın. Daha sonra içerisine gül suyu ve gıda boyasını da ekleyerek geniş bir kapta yüksek hızda beş dakika boyunca karışımın kıvamı yoğunlaşmaya kadar çırpın. Hazırladığınız karışımı üstü tamamen kaplanacak şekilde hindistan cevizi karışımına bulayın. Oda sıcaklığında iki saat bekleterek küp şeklinde kesin.

