ŞAM ŞEKERİ

240 gr (1 su bardağı) şeker
1/2 su bardağından biraz fazla su
1/2 limonun suyu
125 gr (1 su bardağı) kakao
180 gr (1 su bardağı) ceviz (dövülmüş)
60 gr (1/3 su bardağı) badem (dövülmüş)
60 gr (1/3 su bardağı) kuru üzüm
60 gr (1/3 su bardağı) limon kabuğu şekerlemesi (ince kesilmiş)
60 gr (1/2 su bardağı pudra şekeri

Şeker ve suyu büyük bir tenceye koyup, ağır ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Ateşi yükseltip, şeker ağda kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. (Soğuk suya damlatılan şekeri parmaklarınız arasına alıp çektiğinizde, iplik haline gelmelidir.) Limon suyu, kakao, ceviz, badem, üzüm ve limon kabuğu şekerlemesini ekleyiniz.
Ateşi orta sıcaklığa getirip sürekli karıştırarak, karışım katılaşıncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, 5 dakika soğutunuz.
Tezgaha pudra şekerini serpiniz. Kakaolu karışımı tancereden pudra şekerinin üstüne kazıyarak çıkarınız. Ellerinizle karışımı 4 santim kalınlığında ve 40 cm uzunluğunda bir rulo haline getirerek, bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Ilınmış ruloyu alüminyum kağıda sarıp buzdolabında 1 saat, katılaşıncaya kadar soğutunuz. Ruloyu buzdolabından alarak, alüminyum kağıdı çıkarıp atınız. Ruloyu keskin bir bıçakla 1,5 cm'lik dilimlere kesip, dilimleri bir servis tabağına dizerek, servis ediniz.

Not: Klasik bir Ortadoğu tatlısı olan Şam şekeri alüminyum kağıda sarılıp birkaç hafta saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:67452 • adı:ŞAM ŞEKERİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:23