SARAY LOKUMU (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

3 Su Bardağı Un
3 Su Bardağı Şeker
3 Su Bardağı Su
Kavrulmuş Badem
Kavrulmuş Fındık
2 Çay Bardağı Sıvı yağ

3 Su Bardağı şeker ve suyu eritiriz, (kaynatmadan) sonra tencereye 3 Su bardağı unu koyup kısık ateşte yavaş yavaş kavrulur, 1 saat kadar pembeleşinceye kadar.
Sonra 2 Çay bardağı sıvıyağ ekleyip karıştırılır.
Ateş üzerindeyken hazırladığımız şerbet eklenir.
Ezilmiş badem ve fındıkta eklenir karıştırılır, lokum şekli verilip servise hazırlanır.

© lezzetler.com tarif no:138136 • adı:Saray Lokumu (Edirne) • gönderen:küpe çiçeği • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:53