



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ LOKUM

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

1 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1 çay bardağı nişasta
1 çay bardağı vişne suyu
Çay kaşığının ucuyla limon tozu
1 paket hindistancevizi

Vişne suyunu, nişastayı ve limon tuzunu karıştırıyoruz. Şekerle suyu kaynatıyoruz, içine vişne sulu karışımı döküyoruz. Kaynayınca altını kısıp 25 dakika çırpıyoruz. Yağlı kağıdı birkaç damla sıvı yağla yağlıyoruz. Karışımı üzerine döküp yayıyoruz. Kağıdın yanlarından toparlıyoruz ve sarıyoruz, iki saat kadar soğutuyoruz. Hindistan cevizine bulayıp istediğimiz büyüklükte kesiyoruz. Kestiğimiz kısımları da hindistancevizine buluyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.11.2023