



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFİSTİKLİ ŞEKERLEME (OSMANİYE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

100 gr (2/5 subardağı) toz şeker
100 ml (2/5 su bardağı) su
1 kg kırıntı Osmaniye Yerfıstığı

Yerfıstıklı şekerini hazırlamak için bir kaba şekerini ve 4 çorba kaşığı suyu koyun. Bir taşım kaynattıktan sonra kahverengiye çalan altın sarısı bir karamele elde edinceye kadar pişirin. Kalan yaklaşık 3 çorba kaşığı suyu kaynatıp, Kaynar halde azar azar karamele yedirerek ilave edin. Tahta bir kaşık un da spatula'yla karıştırın. Tencereyi ateşten alın. Karamel daha sıcakken dibine kırıntı halindeki Osmaniye yer fıstıklarını koyalım ve karameli üstüne boşaltın. Soğuduktan sonra dilimleyerek servise hazırır.

