

Afyon Cevizli Lokum

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

16 kişilik

Orta

~96 kcal

Açlık bar 1/10

Afyon cevizli lokum, nişasta bazlı lokumu bol cevizle birleştirerek kentin şekerleme geleneğini ev yapımı tatlıya taşınan klasik bir ikram haline getirdi.

Malzemeler

- 1 su bardağı Nişasta
- 2 su bardağı Toz şeker
- 4 su bardağı Su
- 1 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Nişastayı 1 su bardağı suyla açın.
- Kalan su ve şekeri 1 su bardağı nişastaya karıştırın.
- Lokumu koyulaştırıp ceviz katıncal bala döşüp soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Nişastayı soğuk suda açmak lokumun topaksız bağlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük küpler halinde verin, yanında kahveyle lokumu servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş