

Elmalı Lokum

Malzemeler

2 tane rendelenmis Amasya elması
500 gr gullu veya sade lokum
10 adet ince kiyilmis kuru incir
10 adet kiyilmis kuru kayisi
4 corba kasigi pudra sekeri
1 cay bardagi kiyilmis ceviz
1 cay kasigi tarcin
1 su bardagi nisasta
Acmak Icin:
1/2 bardak nisasta

Yapilisi

Elmalari soyun ve rendeleyin icine kiyilmis inciri,kayisiyi,pudra sekerini,tarcini ve cevizi ilave edin iyice karistirin, elma yumusayana kadar ocak uzerinde pisirin, diger tarafta benmari usulu lokumlari eritin.
Icine yavas yavas 1 su bardagi nisastayi ekleyin.merdane yardimiyla lokumu acin seritler halinde kesin, her seridin basina 1 tatli kasigi ic malzemesinden koyun istediginiz sekli verin,acarken ara sira nisasta serpin, uzerine pudra sekeri serpin, servis yapin.
NOT:Lokumlari isterseniz mikrodalgada eritebilirsiniz.