

# Afyon Cevizli Lokum

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

16 kişilik

Orta

~96 kcal

Açılış 1/10

Afyon cevizli lokum, nişasta bazlı lokumu bol cevizle birleştirerek kentin şekerleme geleneğini ev yapımı tatlıya taşıyan klasik bir ikramdır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Nişastayı 1 su bardağı soğuk suyla açın.
- Kalan su ve şekeri 8 dakika kaynatıp şeffaf şurup hazırlayın.
- Nişastalı karışımın şuruba ince akıtılarak çirpilmemesi için topak oluşmasını önleyin.
- Lokumu 18 dakika kısık ateşte pişirin, spatuladan kalın şerit halinde aksın.
- Cevizi ekleyip kalın şeritlerin ve tamamen soğutun.
- Lokumu nişastaya bulayarak fazla nişastayı silkeleyin.

### PÜF NOKTASI

Nişastayı soğuk suda açmak lokumun topaksız yapılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük küpler halinde verin, yanında kahveyle lokumu servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş