

طرز تهیه لوکوم لبو

وکوم لبو یکی از انواع شیرینی های ساده کشور ترکیه است که شباهت زیادی به باسلوق دارد.

مواد لازم لوکوم لبو

آب لبوی پخته شده	۴ لیوان
نشاسته ذرت	۴ قاشق غذاخوری
آرد قنادی	۴ قاشق غذاخوری
پودر ژلاتین	۳ قاشق غذاخوری
وانیل	۱ قاشق چایخوری
گلاب	$\frac{1}{2}$ فنجان
کره	۲۵ گرم
آب سرد	$\frac{2}{3}$ لیوان
شکر	۱ لیوان
پودر نازگیل	به مقدار کافی

طرز تهیه لوکوم لبو

مرحله اول

برای تهیه لوکوم لبو به روش مجلسی در ابتدای کار ژلاتین را به همراه آب سرد درون یک کاسه مناسب می ریزیم، سپس کاسه را روی حرارت بخار آب کتری یا سماور قرار می دهیم تا ژلاتین درون آب حل شده و به طور کامل شفاف شود.

مرحله دوم

در این مرحله آب لبو را درون یک قابلمه مناسب می ریزیم، سپس آرد قنادی را به همراه شکر به قابلمه اضافه کرده و مواد را مخلوط می کنیم. در ادامه قابلمه را روی حرارت قرار داده و به آرامی هم می زنیم تا آرد کاملا باز شود.

مرحله سوم

پس از اینکه آب لبو کمی داغ شد، ژلاتین شفاف شده را به قابلمه

اضافه کرده و کمی هم می زنیم تا مواد با هم ترکیب شوند. در ادامه باید مواد را به آرامی و به صورت متداوم هم بزنییم تا به غلظت مناسب برسند.

مرحله چهارم

توجه داشته باشید که هم زدن مواد تقریباً بین ۳۰ تا ۴۰ دقیقه زمان نیاز دارد. پس از اینکه مواد به غلظت مناسب رسیدند، گلاب را به همراه کره و وانیل به قابلمه اضافه کرده و حدود ۳ دقیقه دیگر مواد را مخلوط می کنیم.

مرحله پنجم

پس از اینکه کره به طور کامل ذوب شد، قابلمه را از روی حرارت کنار می گذاریم. در ادامه یک ظرف پیرکس را با کمی آب نمناک می کنیم، سپس مایه لوکوم را به ظرف اضافه کرده و اجازه می دهیم به طور کامل خنک شود.

مرحله ششم

در این مرحله ظرف را درون یخچال قرار می دهیم و اجازه می دهیم لوکوم خودش را بگیرد. در نهایت لوکوم را از یخچال خارج کرده و پس از برش زدن در پودر نارگیل می غلطانیم، سپس در ظرف می چینیم و سرو می کنیم.