



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## RAHAT HULKUM

3 kilo şeker

300 gram ince nişasta

10 gram kriptartar

Su (kaldırarak kadar)

İlave edilecek, diğer kokulu ve lezzet verici maddelerde su ile kaynatmalıdır.

Diğer taraftan, nişastayı da soğuk su içinde ezerek ayran gibi yapmalıdır. Güzelce astardan süzdükten sonra iki parmak arasında yapışkan bir vaziyet gösteren şerbetin içine, azar azar dökerek ve kaşıkla karıştırıp yedirmelidir.

Kriptartarı da katıp, iyice karıştırarak tam kıvama gelince, badem yağıyla yağlanmış bir tepsiye dökmeli ve soğumasını beklemelidir.

Bundan sonra, şekerçi bıçağıyla, uzun uzun parçalara ayırıp, malûm şekilde doğramalıdır. Kesilen lokmaları da, yarısı şeker ve yarısı nişastadan ibaret halitaya atmalı ve her tarafını unlayıp evde bir kavanozda saklamalıdır.

Not: Şarkın, bu nev'î şeker, dahilde ve hariçte çok rağbettedir. Âlâ, kaymaklısı, sakızlısı, bademlisi, hindistancevizlisi, şamfıstıklısı ve güllüsü vs. imal edilir. Rahat hulkum; halkça söylenişi "rahat lokum" dur.