



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TATLI LOKUM

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Envai (çeşitleri) çoktur. Lâkin bu değişik bir nevidir ki, gayet gevrek ve hoş yenilir.

Evvelâ bir ölçü sade yağı kızdırıp, iki ölçü miktarı has unu içine koyduktan sonra, ölçüye gelince, gayet süzölmüş ekşi torba yoğurdu ilâve edip yoğurulur. Ondan sonra (1-2) saat üzeri örtölüp bir kenarda bekletilir. Daha sonra da az miktar yoğrulup, istenildiği büyüklükte (lokum veya kurabiye) yuvarlanıp, iyice kızgın yağın içine atılıp pişirilir.

Sıcak saf bal yahut şekere atılır. Tatlıyı iyice içince kevgirle başka bir tabağa alınır.

Meselâ bir tava lokum dahi pişince tatluda durup badehu (ondan sonra) çıkanla ve tatlısı süzöldükte, fağfur tabaklara nizamlıca dizilip vakti hacette istimal oluna. Pek lâtif olur.