



ADİ LOKUM

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Un 1,25 su bardağı 137,5 gr. (Elenmiş)
Tereyağı 2 yemek kaşığı 20 gr. (Eritilmiş)
Yumurta 1 orta boy 50 gr.
Su 7 ½ su bardağı 100 ml
Tuz 78 1 tatlı kaşığı 6 gr.
Sıvıyağ 5 su bardağı 1 lt (Kızartmalık)

Un, tereyağı, yumurta ve su ile hafif akıcı bir hamur elde edilir.
Lokum şeklinde kızgın yağa dökülerek kızartılır.

Not: Orijinal metinde su bulunmamaktadır fakat sıvı kullanmadan bu hamuru yapmak mümkün değildir. Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

