



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÂDİ LOKUM

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Tencereye mikdâr-ı vâfi su koyup kaynamaya başladıkta dakîk-i hâs koyarak kıvama gelince karıştıralar. Badehu indirip birkaç kaşık yoğurt ve tuz ve üç-beş yumurta ile bir miktar un serperek lokum hamuru olunca iyice yoğurup birkaç saat terk ettikten sonra hamur tahtasında matlup olan şekle konuldukta bol yağda kızartalar.

Kabarrı ve hayli vakit dayanıp her türlü tenâvül olunur.
