



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AFYON LOKUMU HAKKINDA

Lokum; su, şeker ve nişasta kullanılarak yapılan bir Türk tatlısıdır.

İçine katılan malzemeye göre meyveli, cevizli, bademli, kaymaklı, fıstıklı, fındıklı, güllü olarak değişebilmektedir. Lokum kelimesi, Osmanlıcada rahat ul-hulküm olarak dile getirilen; anlamı gırtlak / boğaz rahatlatan olan sözcükten türemiştir.

İlk keşfi akabinde üretimi 1500'li yıllarda Anadolu'da başlamış, ardından 1700'li yıllara doğru Osmanlı medeniyetinin egemen olduğu tüm topraklara yayılmış, İngiliz bir seyyahın tesadüf eseri denk gelmesi ve lezzetine hayran kalmasıyla birlikte 1800'li yıllarda Avrupa'da da yayılmaya ve üretilmeye başlanmıştır.

Lokumlar pazarlanırken de Turkish Delight olarak lanse edilmiştir. Daha önceleri bal ya da pekmez ve un bileşimi ile yapılan lokumun 17. yüzyılda "Kelle şeker" olarak bilinen rafine şeker ile özellikle nişastanın bulunup ülkeye getirilmesi sayesinde hem yapımı, hem de lezzeti değişmiştir.