



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ LOKUM

1,280 kilogram lokum için 320 gram bademi (kavrulmuş ya da kavrulmamış) doğrayınız.

1,280 kilogram su ile 2,5 kilo şeker kestiriniz. Koyu kıvama gelince 250 gram ince ve beyaz nişastayı soğuk su ile katarak şekerle yediriniz.

Sonra 10 gram krem tartar koyarak tahta kepçe ile kıvamına gelinceye dek karıştırınız.

İndireceğiniz zaman bademleri gülsuyu ile ezdikten sonra birkaç defa daha çevirerek, dibi bademyağlı bir tepsiye döküp soğumaya bırakınız.

Sonra bökrekçi bıçağıyla ve daima pudra şekerini serpererek önce uzunlamasına çıkarıp, sonra istediğiniz boyda keserek kavanoza koyunuz.
