



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİFTE KAVRULMUŞ LOKUM

5 su bardağı toz şeker
4 çorba kaşığı nişasta
1 çay kaşığı krem tartar
1 su bardağı kavrulmuş antepfıstığı
1 su bardağı hindistancevizi

Şekeri 4 su bardağı su ile birlikte bir tencereye alın.

Karıştırarak kaynayana kadar pişirin.

Kaynayınca üzerindeki köpükleri alın.

Nişasta ve krem tartarı 1 bardak ılık suda ezin.

Nişastalı karışımı kaynayan şekerli suya ilave edin.

Koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.

İçine temiz bir kaşık batırarak kıvam kontrolü yapın. Eğer kaşık tencereden çıkardığınızda sakız gibi uzuyorsa lokumunuz pişmiştir.

Biraz soğuması için bekleyin.

Bir tepsiye Hindistan cevizi aktararak tepsinin tabanına güzelce yayın.

Soğuyan lokum malzemesini de Hindistan cevizlerinin üzerine döküp her tarafa yayın.

Üzerine nişasta serpip bir gün bekleyin.

Ertesi gün nişastayı lokumun üzerinden temizleyip yüzey kuru ise elinizle hafifçe ıslatın.

Antep fıstıklarını lokumun üzerine dağıtıp tüm malzemeyi rulo şeklinde sarıp elinizle bastırarak fıstıkların lokumun içine yerleşmesini sağlayın.

Lokumu küp küp dilimleyip yeniden hindistancevizine bulayın. Servise hazırdır.

