



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ LOKUM

5 bardak şeker
4 bardak su
1 kaşık margarin
4 kaşık nişasta
1 bardak hindistancevizi
1 çay bardağı çilek reçelinin suyu
1 çay bardağı pudra şekeri

Şeker, 4 su bardağı su ile kaynatılıp köpükleri alınır.

Nişasta 1 bardak su ile ezilip kaynayan şekerli suya margarin ve çilek reçelinin suyunu ilave edilir. Karıştırarak pişirilir. Koyulaştırılır.

Lokumun kıvamı şöyle anlaşılır: İçine temiz bir kaşık batırılıp soğutulur. Sakız gibi uzuyorsa olmuştur.

Hindistancevizi serpilmiş tepsiye boşaltılıp yayılır. Üzerine biraz nişasta serpilir ve bir gün bekletilir.kuruve serin yerde

Ertesi gün dilimleyip pudra şekeri serpip servis edilir

