



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL LOKUMU (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Lokum tozu için;

3 Su Bardağı Pudra Şekeri

1 Su Bardağı Nişasta

Lokum Malzemeleri;

250 gr Nişasta (Mısır ya da Buğday)

1,5 kg Toz Şeker

1 Kahve Fincanı Gül Suyu

1 Kahve Fincanı Kuru Gül Yaprağı

1 Adet Küçük Kırmızı Pancar veya Kırmızı Havuç (renk vermek için) gıda boyası da kullanılabilir

1 Yemek Kaşığı Krem Tartar

8 Su Bardağı Su

Lokum tozu için 3 su bardağı pudra şekeri ve 1 su bardağı nişasta bir kaptaki karıştırılır. Kare veya dikdörtgen bir tepsinin altına 1 su bardağı lokum tozu ekilerek lokumun döküleceği tepsi hazır hale getirilir. Rendelenen pancar veya havuç, tülbent arasına konulup sıkılarak suyu çıkarılır.

Derin bir tencereye 4,5 su bardağı su ile 1 kg toz şeker konulur. Orta ateşte bir kaç defa karıştırılarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbetin köpükleri alınır ve ocağın altı kısılarak, şerbet hafif sarı renk alıp koyulaşana kadar, yaklaşık 30-35 dakika kaynatmaya devam edilir. Ocaktan alınmasına yakın, 1 çorba kaşığı limon suyu ilave edilir ve ocağın altı kapatılır.

Diğer tarafta, derin ve tercihen altı kalın bir tencereye, 250 gr nişasta, 1 yemek kaşığı krem tartar konulur. 3,5 su bardağı soğuk su yavaş yavaş ilave edilerek topaklık kalmayınca kadar karıştırılır. Orta hararetli ocağa konulur ve karıştırarak pişirmeye başlanır. Yaklaşık 5 dakika kadar kaynadıktan sonra ocağın altı kısılır. Çırpma teli ya da mikser ile 10-15 dakika karıştırmaya devam edilir. Sarı şeffaf bir renk ve üzerinde iri kabarcıklar oluşunca kıvamı gelmiş demektir.

Önceden hazırlanan sıcak şerbet, azar azar pişen karışıma dökülerek çırpma teli ya da mikser ile karıştırmaya devam edilir. Şerbetin tamamı böylece lokum hamuruna yedirilir. Tekrar ocağın altı açılarak kaşık yardımıyla yavaş yavaş karıştırılır ve 4-5 dakika kaynatılarak ocağın altı kısılır. Dibinin tutmaması için ara ara karıştırılarak 55-60 dakika kadar pişirilir. Kaynama süresi ilerledikçe pişen lokum hamurunun rengi koyulaşır ve kokusu hissedilmeye başlanır. Kaşıkla alındığında kopuk kopuk dökülmesi ya da bir tabağa damlatıldığında parmağa yapışmaması kıvamının olduğunu göstermektedir. Önceden hazırlanan pancar suyundan 1 çorba kaşığı ve 1 fincan gül suyu lokum hamuruna ilave edilerek karıştırılır ve ocaktan alınır. Lokum hamurunun içine kuru gül yaprakları konulup yavaşça karıştırılır.

Hamur bekletilmeden hazırlanan tepsiye dökülür, eşit kalınlıkta olması için tepsi ileri geri sallanır. Soğuduktan sonra buzdolabına konulur ve 7-8 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş olan lokum, üzerine lokum tozu ekilmiş kesme tahtasına ya da mermer bir zemine tepsi ters çevrilerek konulur ve kesmeye hazır hale getirilir. Lokuma yapışan sertleşmiş lokum tozları temizlenir. Bıçak lokum tozuna batırılarak, lokum 2 cm eninde şeritler halinde kesilir. Kesilen şeritler arzuya göre üçgen ya da kare şeklinde dilimlenir.

Lokumlar bir sıra lokum bir sıra lokum tozu serpilerek saklama kaplarında saklanır.

Not: Yörede lokum, özel günlerin olmazsa olmazlarından. Kız isteme törenlerinde, söz kesildikten sonra, kına gecelerinde, sünnet merasimlerinde, mevlitlerde, kandillerde, bayramlarda ve cenaze defnedildikten sonra, genellikle bisküvi ya da kahve ile birlikte ikram edilir. Lokum, ilimizde fabrikasyon olarak üretilmekte ve pazarlanmaktadır. Ekonomik ve taze olmasından dolayı evlerde gül lokumu nadiren yapılmaktadır.



