



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ LOKUM

THY Skylife

600 gr şeker
1 litre su
1/5 çay kaşığı limon tuzu
1 çay bardağı gül suyu
1 su bardağı nişasta
150 gr pudra şekeri

Su, şeker ve limon tuzunu tencereye koyup kaynamaya bırakın. Nişastayı bir kaba alıp gül suyunu içine ilave ederek karıştırın ve kaynayan şerbete ilave edin. Kısık ateşte 30 dakika ara ara karıştırarak pişirin. Hazır olan lokumu yağlı kâğıt döşenmiş bir kaba dökün ve soğumaya bırakın. İyiye soğuyunca buzdolabında birkaç saat bekletin. Daha sonra dilimleyerek pudra şekerine bulayıp servis edin.

