



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ LOKUM

3 kilo şeker
300 gram ince nişasta
10 gram krımtartar
Su (kaldırarak kadar)
100 gram reçelik gül yaprağı

Nişastayı soğuk su içinde ezerek ayran gibi yapmalıdır. Güzelce astardan süzmeli.
3 kilo şekerle gül yapraklarını katarak iyice ovalamalı böylece şekerle gül kokusu işlemeli.
Güllü şekerle miktar-ı kafi su katarak ateşe koymalı şeker koyulaşır ağıdalaşınca süzölmüş nişastayı şerbetin içine, azar azar dökerek ve kaşıkla karıştırıp yedirmelidir.
Krımtartarı da katıp, iyice karıştırarak tam kıvama gelince ateşten alıp, badem yağıyla yağlanmış bir tepsiye dökmeli ve soğumasını beklemelidir.
Soğuduktan sonra, şekerçi bıçağıyla, uzun uzun parçalara ayırıp, doğramalıdır.
Kesilen lokmaları da, yarısı şeker ve yarısı nişastadan ibaret halitaya atmalı ve her tarafını unlayıp evde bir kavanozda saklamalıdır.

