



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ HULKUM

3 kilo şeker
300 gram ince nişasta
10 gram kriptartar
Su (kaldırarak kadar)
1 su bardağı hindistancevizi tozu

Nişastayı soğuk su içinde ezerek ayran gibi yapmalıdır. Güzelce astardan süzdükten sonra iki parmak arasında yapışkan bir vaziyet gösteren şerbetin içine, azar azar dökerek ve kaşıkla karıştırıp yedirmelidir.

Kriptartarı da katıp, iyice karıştırarak tam kıvama gelinceye kadar pişirmeli, pişmezden bir çeyrek vakit evvel toz haline getirilmiş hindistancevizini katmalıdır.

Piştikten sonra ateşten alıp kokusuz yağ ile yağlanmış bir tepsiye dökmeli ve soğuması için beklenmelidir.

Soğuduktan sonra dilimlere kesilerek, pudra şekerine bulamalı ve her tarafını kaplayınca bir kavanoz içinde saklamalıdır.