



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI HULKUM

3 kilo şeker
300 gram ince nişasta
10 gram krimtartar
Su (kaldırarak kadar)
Kaymak

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.

Krimtartarı da katıp, iyice karıştırarak tam kıvama gelince, badem yağıyla yağlanmış iki tepsiye ince dökmeli ve soğumasını beklemelidir.

İki tabaka lokumun aralarına kaymaklar yayılarak, birbirine kapak edilip lokma lokma kesilmelidir. Kesilen lokmaları da, yarısı şeker ve yarısı nişastadan ibaret halitaya atmalı ve her tarafını unlayıp evde bir kavanozda saklamalıdır.
