



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI LOKUM

- 1 bardak taze kiraz püresi
- 2 bardak su
- 1 bardak nişasta
- 1 bardak toz şeker
- 1 bardak hindistancevizi

Malzemelerin hepsini bir tencereye dökün ve iyice karıştırın. Özellikle nişasta ve şekerin iyice erimesini bekleyin. Sonrasında bu karışımı kısık ateşe alın. Bu şekilde kısık ateşte puding kıvamını alana kadar pişirin. İyice koyulaştığında ocağı söndürün. Daha sonra bu karışımı kare bir cam tepsiye dökün ve iyice yayıp üzerini düzelterip soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra buzdolabına koyun ve iki üç saat dinlendirin. Buzdolabınızdan çıkardıktan sonra istediğiniz büyüklükte kare kare kesin ve hindistancevizine bulayın. Ev yapımı lezzetli lokumlarınız hazır!

