



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM EVDE YAPILIŐI

1 su bardağı Őekeri (200 ml) ve aynı bardakla 1/2 su bardağı suyu tencereye koyup ateŐe alalım. iyice kaynayıp yođunlaŐınca iŐine yarım nohut bŧyŧklŧđŧnde limon tuzu ekleyip karıŐtıralım. Ayrı bir yerde 2 yemek kaŐıđı tepeleme buğday niŐastasını 1/2 bardak su iŐinde eritemiz 1/2 Őay kaŐıđı krem tartarı ve iŐine istediğiniz renk gıda boyası azcık ve varsa sevdiğiniz bir aroma muz veya Őilek gibi azcıkta ondan ekleyip niŐastamızı karıŐtıralım... sonra kaynayan Őerbette 2 kaŐık alıp niŐastamızı ılıklaŐtıralım... Sonra yavaŐ yavaŐ niŐastamızı Őerbete ekleyip koyulaŐana dek piŐirelim. kŧŐŧk bir kalıbın iŐine hindistancevizi serpip karıŐımı ŧzerine dŧkelim... ŧzerine tekrar hindistancevizi serpip buzdolabında 1 gece iyice donuncayadek dek bekletelim.
