



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LOKUM

1 kg. şeker (5 su bardağı)
90 gr. nişasta (3,5 dolu çorba kaşığı)
1 kahve kaşığı krem tartar
1 su bardağı kavrulmuş fındık
1 su bardağı hindistancevizi

- 1-Şeker, 4 su bardağı ile kaynatılıp köpükleri alınır.
- 2- Nişasta 1 bardak su ile ezilip kaynayan şekerli suya ilave edilir. Karıştırarak pişirilir, koyulaştırılır.
- 3- Lokumun kıvamı şöyle anlaşılır: İçine temiz bir kaşık batırılıp soğutulur. Sakız gibi uzuyorsa ol muştur.
- 4- Hindistancevizi serpilmiş tepsiye boşaltılıp yayılır. Üzerine biraz nişasta serpilir ve bir gün bekletilir.
- 5- Ertesi gün nişastalar temizlenir. Yüzeyi kuru ise biraz su ile ıslatılır.
- 6- Tam kenarına sıra halinde fındık konur. Sarılarak silindir yapılır. Kenarları yapıştırılır.
- 7- İki parmak eninde dilimlere kesilip hindistancevizi ile kaplanır.

[ML® Lokumlu Kek için tıklayın](#)