



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı yemeğİ

Malûmu üzere lokum çeşİtleri ur. Az tasarruf ile birbirine göre lezzeti farklı olup, her birinde başka letâfet ve isimlerinde dahi değİşiklik olup, kimine yumurta lokumu, kimine yağlı lokum, bazısına, heman lokum derler. Bir miktar has una bir iki kaşık sadeyağı ve bir-iki yumurta karıştırılıp iyice yoğrulur. Sonra bunlardan lokum büyüklüğünde parçalar yapıp, bol yağda kızartılır.

Yağ iyice kızdıktan sonra lokumlar atılır ki, kabarmasına sebep olur.
