



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM ŞEKERİ

İki buçuk kilo toz şekerı yeterince su ile kıvamlıca kestirin, su ve şeker kaynarken meydana gelen köpüğü alın. Kıvamını bulup bulmadığını anlamak için şekerden ufak bir parçayı tabağa damlatıp soğuyunca parmağınızı bastırın. Parmağınızı tabaktan kaldırıncı macun gibi oluncaya dek yine kaynamağa bırakınız. 250 gram çok ince beyaz nişastayı soğuk su ile ayran koyulukta güzelce karıştırın, temiz bir astardan süzün, şekerı karıştırarak ve azar azar akıtarak yediriniz. Sonra 10 gram kadar krem tartarı katarak ağaç kepçe ile kıvama gelinceye dek karıştırınız. İndireceğimize yakın yarım çekirdek miski gül suyu ile ezip içine katınız ve birkaç kez karıştırıp ateşten indiriniz. Çok taze ve kokusuz bademyağı ile yağlanmış bir tepsiye döküp soğumaya bırakınız. Macun soğuduğu zaman büyük bir makasın ağzını bademyağı ile sık sık yağlayarak, macundan uzunlamasına parçalar kesiniz. Çok ince şeker ve nişastadan yarı yarıya karıştırıp başka bir tepsiye dökünüz. Bu karışıma uzunlamasına makasla kestiğiniz macun parçalarını atınız. Yağlı makas ile arzu edilen büyüklükte ve biçimde lokumlar kesip, bu lokumların her yanını unlaymız. Sonra bu lokumları silkip gereken kutu ve özel kaplara lokumları yerleştiriniz.

Not: Lokum pişerken kıvama gelmesi, nişasta kokusunun giderilmesi, macunun koyulaşması, macundan bir parçanın damlatıldığında macunlaşması bakımından çok dikkat edilmesi gerekir.