



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOVUK

Kornalia Lazaridis

(Beyaz çevirme tatlısı)

MALZEMELER:

1 kilo şeker

1/2 limon suyu

Vanilya

1 bardak su

1 lüle kaymak (takriben 200 gram) veya mastika (damla sakızı tatlısı)

HAZIRLANIŞI:

Şekeri suyla orta ateşte kaynatıp şurup haline getiririz. (Temiz bir tabağın ucuna bir damla akıtıldığında damla dağılmazsa kıvamını bulmuştur.) Limon suyunu ilave edip karıştırır, tencereyi ateşten alınır, soğumaya bırakırız. Tahta havanelini hatırlatan uzun saplı özel bir kaşıkla şurubu hep aynı istikamette karıştırırız. Tencerenin yerinde sabit durması için başka bir kişinin tencereyi tutması gerekir. Bir süre sonra (takriben 10 dakika) şurup saydamlığı kaybeder, süt renginde koyu bir kremaya dönüşür ve nihayet katılaşır, bembeyaz olur. Çevirme tatlısı kıvamını bulmuştur... Bu noktaya varıldığında tatlıya bir lüle kaymağı ve vanilyayı ilave eder, elimizle iyice yoğurur, kaymağı tatlıya yediririz. Camdan çukur kaplara boşaltır, buzdolabında muhafaza ederiz. Misafirlere buzlu su eşliğinde, minik tabaklarda, kahveden önce ikram ederiz.
