



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI LOKUM

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı portakal suyu (400 ml)  
2 su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı nişasta  
Çay kaşığının ucuyla limon tuzu  
Dışını bulamak için;  
Nişasta

Portakallı lokum için derin bir tavaya şeker, portakal suyu, nişasta ve limon tuzunu alalım. Sakız kıvamını alana kadar yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirmeye devam edelim. Pişirme kağıdına biraz sıvı yağ sürelim. Hazırladığımız macunu üzerine boşaltalım ve yayalım. Ardından pişirme kağıdının yarısını üzerine kapatalım ve bıçak yardımıyla kenarlarını düzelterek dikdörtgen şeklini verelim. Bu şekilde lokumumuzu 1 gece buzdolabında dinlenmeye bırakalım. Dinlenen lokumun her iki tarafına nişasta serpelim ve her yerini nişasta ile kaplayalım. Lokumlarımızı bıçakla, dilediğimiz boyutta küpler halinde keselim. Her tarafını tekrar nişastaya bulayalım ve servis edelim.

