



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SABUNİYE LOKUMU (AYDIN)

Aydın Valiliği

750 gr. şeker  
1/2 litre su  
100 gr. nişasta  
1 gr. limon tuzu  
100 gr. susam yağı  
200 gr. tuzsuz yer fıstığı – tuzsuz badem  
Bol miktarda pudra şekeri

Oda ısısındaki suya nişasta koyup karıştırılır.

İçine şeker ve limon tuzu eklenir kısık ateşte sürekli karıştırılarak suyu uçuncaya kadar kaynatılır. Lokum muhallebisinin içinde 100 ml civarında (1/2 su bardağı) suyun kalması gerekir.

Ocaktan alınmadan önce susam yağı ve fıstık eklenerek 5 – 10 kez karıştırılır. Dikdörtgen bir kalıba parmak kalınlığını geçmeyecek şekilde sıvı lokum dökülür. 24 saat kalıpta dinlendirilir.

Bolca pudralı tezgâha alınarak, üçe altı dikdörtgen şeklinde kesilir.

Lokumluklara alınarak servis edilir.

Not: Osmanlı Döneminde fark yaratan helvaların başını çeken sabuniye helvası, un yerine nişastanın kullanıldığı fark yaratan helvalardandır. Mehmet bin Mahmud Şirvani' nin Sultan Sofraları isimli kitabında sıkça adı geçen helva şeffaftır. Aynı lokumda olduğu gibi. Türk lokumu ise bizi temsil eden gastronomik değerimizdir. Bugün dünyanın neresine giderseniz gidin "Türk Lokumu" tanımı olduğunu göreceksiniz. Sabuniye Lokumunun helvasında bize kaldığı düşüncesi ile Aydın'da bu gelenek halen sürdürülmektedir.

