



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE LOKUM

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

1 kg toz şeker
1/2 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı (100 gr) nişasta
Yarım çay bardağı su
2 gr krem tartar
1 tatlı kaşığı badem yağı
Harmanlamak için;
1 çay bardağı nişasta
1 su bardağı pudraşeker

Tozşeker ve suyu tencereye alın. Şeker eriyinceye kadar orta ateşte kaynatıp limon suyunu ekleyin. Hafifçe koyulaşınca kadar kaynatmaya devam edin. Üzerinde biriken köpüğü alın. Bir bardak nişasta ve yarım çay bardağı suyu bir kâsede çırpın. Kaynayan suya azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin. Krem tartarı ekleyip macun gibi oluncaya kadar kaynatın. Yüksek kenarlı bir tepsiyi badem yağıyla yağlayın. Pelte halindeki lokum harcını tepsiye döküp soğumaya bırakın. Düz bir zemine pudraşeker ve nişastayı karıştırıp yayın. Üzerine tepsiyi ters çevirerek lokumu alın. Mutfak makasına badem yağı sürüp lokumu iki parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Şeritleri pudraşekerine iyice bulayıp küp küp kesin. Hazırladığınız lokumları tekrar pudraşekerine bulayıp bir kavanozda muhafaza edin.

