



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE LOKUM

2 su bardağı şeker
1,5 çorba kaşığı nişasta
1/2 nohut kadar krem tartar
3-4 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi

Şekere 2 su bardağı su katıp kaynatınız. Krem tartarı 1 çorba kaşığı suda eritip, kaynayan şekerli suya katarak üzerinde oluşan köpükleri alınız.

Nişastaya 4-5 çorba kaşığı su ilave edip eziniz. Kaynayan şurupla ılıklaştırıp, şuruba katınız. Karıştırarak pişirip, koyu kıvama getiriniz. (Bir çay kaşığı ile alıp içinde su bulunan tabağa akıtınız, dağılmıyor, ele geliyorsa olmuştur.)

Ilınınca hindistancevizi rendesi serpilmiş kare veya dik dörtgen kenarlı bir kaba 2 cm. kalınlığında yayınız.

Üzerine de hindistancevizi rendesi serpiniz. Sertleştikten sonra karelere kesip diğer yüzeylerini de hindistancevizi rendesine bulayınız.

Not : İstenirse ocaktan alındığı zaman içine bir avuç fındık veya fıstık konulabilir.