



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKIZLI HULKUM

3 kilo şeker
300 gram ince nişasta
10 gram krımtartar
Su (kaldırarak kadar)
3 leblebi kadar sakız

Niştayı soğuk su içinde ezerek ayran gibi yapmalıdır. Güzelce astardan süzdükten sonra iki parmak arasında yapışkan bir vaziyet gösteren şerbetin içine, azar azar dökerek ve kaşıkla karıştırıp yedirmelidir.

Krımtartarı da katıp, iyice karıştırarak tam kıvama gelinceye kadar pişirmeli, pişer pişmez havanda ezilerek toz haline getirilen sakız katılmalıdır.

Kokusuz yağ ile yağlanmış bir tepsiye dökmeli ve soğumasını beklemelidir.

Soğuduktan sonra lokma lokma kesilerek, yarısı şeker ve yarısı nişastadan ibaret halitaya atmalı ve her tarafını unlayıp bir kavanoz içinde saklamalıdır.