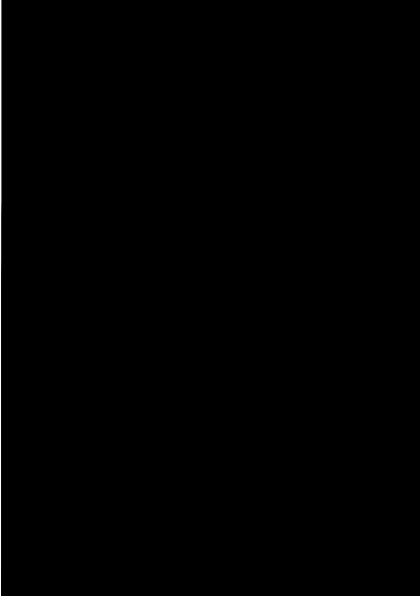


Geleneksel Türk Lokumu Nasıl Yapılır



thi – Ramazan bayramının gelmesiyle geleneksel Türk tatlımız olan lokum, ikramlıklarda daha fazla yer almaya başladı. Peki, kaliteli lokumu nasıl anlarız? Bu konuda Osmanlı'dan günümüze 157 yıllık geçmişi ile lezzet ve kültür elçisi olarak hizmet veren Hafız Mustafa 1864'ün Yönetim Kurulu Başkanı Avni Ongurlar, orjinal Türk lokumunun olmazsa olmazlarını ve kalitesini ortaya koyan özelliklerini detayları ile paylaştı.

Lokum yüz yıllardır en tatlı geleneklerimizden biri olup lezzetiyle Türkiye'nin alamet-i farikası haline gelmiştir. Osmanlıda 'boğazı rahatlatan' anlamına gelen "rahat ul-hulküm" yani lokum üzerine 157 yıllık geçmişe sahip Hafız Mustafa 1864'ün Yönetim Kurulu Başkanı Avni Ongurlar, "Dünya üzerinde lokumumuzla bilinen bir memleketiz. Kültür elçiliği vizonumuzun gerektirdiği gibi lokum üzerinde, Osmanlıdan kalma tariflerimize sadık kalarak en hassas şekilde üretim yapıyoruz. Dünyanın her yerine lokum ihracatımız mevcut. Türk kelimesiyle birlikte anılan bu üründe en ufak bir kusuru bile asla kabul edemeyiz, biz tatlı değil kültür satıyoruz" diyerek kaliteli lokumun sırlarını paylaştı.

KALİTELİ LOKUMU DIŞARDAN BAKINCA NASIL ANLARIZ?

Kaliteli ve taze lokumun dışarıdan bakıldığında renginin parlak ve canlı olması gerektiğini söyleyen Avni Ongurlar, "Lokum cam gibi görünmeli ve boğazda yanma yapmamalı. Sadece iyi bir ustaya sahip olmakla iyi lokum elde edemezsiniz. Lokum üretiminin her adımı çok ama çok önemlidir. Kullandığınız

malzemelerin kaliteli olması gerekiyor. Malzemelerden biri bile kalitesiz olursa ürünün kalitesi de hızla düşer. Raf ömrü uzun olan lokum, kalitesiz malzemeyle birlikte fırsatçıların eline geçince tatsız sonuçlara sebebiyet verebilir“ dedi.

OSMANLIDAN GÜNÜMÜZE UZANAN GELEKSEL LOKUM TARİFİ

Osmanlıdan gelen tariflere sadık olduklarını belirten Hafız Mustafa 1864 yönetim kurulu başkanı Avni Ongurlar; “Tarihsel gelişim sürecimizi ve inovatif çalışmalarımızı birleştirerek ‘Osmanlı Saray Kadayıfı’ ismini verdiğimiz kadayıflı lokum ürettik. Bu ürünümüz uluslararası lezzet ödülüne layık görüldü. Esas aldığımız lokum tarifini anlatmak gerekirse, işleme başlarken kavrulmuş fıstığımızı, şekerimizi, nişastamızı hazır bulunduruyoruz. Ham maddelerimizi kazanlara yaklaştırıp **önce yumuşak ph değerine sahip suyumuzu ve zemzem suyumuzu döküyoruz**. Ardından nişastamızı döküyor ve endüstriyel mikserden daha yavaş çalışan el mikseri yardımıyla karıştırdıktan sonra şekerimizi karışıma ilave ediyoruz. Buna uygun şekilde de fındık, fıstık, ceviz, incir gibi kullanılacak diğer malzemelerimizi hazır hale getiriyoruz. Gelen ürünümüzün doğru kıvama ulaştığı süreçte, portakalını, fındığını yavaş yavaş içerisine döküp karışmasını sağlıyoruz. Fitil yuvarlayacakları onları bölme tavalarımıza alıyoruz, açık alana serip, 40 dakika dinlenmeye bırakıyoruz. **Lokumun en önemli kurallarından birisi dinlenmesidir**. Dinlenmeyen ürünler her zaman şikâyete sebep olur. Bizler ürünün sadece mağazadaki satışını hesaplamıyoruz. Müşterilerimiz ürünü alıp evinde bir hafta sonra da yese aynı lezzeti alabilmesi için bütün önlemleri burada almaya çalışıyoruz. O sebeple ürünün dinlenmesini çok önemsiyoruz. Lokumu üretirken kıvamını doğru yakalamak için kazanın başından kesinlikle ayrılmıyoruz. **Lokum için en önemli nokta nedir diye sorarsanız**; bağdaştırdığımız ürünlerin kesinlikle çok iyi dengelenmesi gerekiyor. Santigrat terazisi olmadan iyi lokum üretemezsiniz” ifadelerini kullandı.