# ÇAKAL HELVASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Litre Pekmez
1 kg Ezilmemiş Tane Haşhaş
Yarım kg Un (Aldığı Kadar)

Büyük bir tencere içerisine pekmez konulur. Kaynamaya başladığında haşhaş ilave edilir. Ağır ağır karıştırılarak koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Kıvamını anlamak için bakır bir tabağa birkaç damla bu karışımdan damlatılarak serin bir yerde 5 dakika bekletilir. Bir çekişte bulaşmadan kalkıyorsa kıvamı olmuş demektir, un azar azar dökülüp karıştırılır. Ocağın altı kapatılır. Geniş bir tepsiye iki parmak kalınlığında un dökülür. Dökülen unun üzerine pekmezli haşhaş karışımı ağır ağır ilave edilir. Kış mevsimi ise dışarıda açık havada donması beklenir. Yaz günü ise derin dondurucuda yaklaşık bir iki saat donması beklenir. Haşhaş taşının üzerine bir parça helva alınıp, çekiç una batırılarak dövülmeye başlanır. Haşhaş taneleri ezilerek helvayı yenecek kıvama getirir. Küçük parçalardan parmak şeklinde rulolar yapılarak un serpilmiş tabağa sıralanır.

Not: Senirkent ilçesinde Direşgeş Helvası da denilen bu tatlı, özellikle sonbaharda pekmez zamanı ve kışın yapılan yöresel bir tatlıdır. Bu tatlının patenti, Kebapçı Kadir lokantası tarafından alınmıştır.

© lezzetler.com tarif no:105019 • adı:Çakal Helvası (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:48