



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEKME HELVA (KASTAMONU)

Muharrem AVCI - İlker ŞAHİN

Kadayıfık Özü Olmayan Un
Şeker
Birinci Kalite Yağ
Su

Çekme helvası, öncelikle meyane elde edilmesiyle başlar. Yemeklik margarin veya tereyağı, kazanda eritilip un eklenir. Daha sonra, hafif ateşte un ile yağ ahsap kaşık kullanılarak karıştırılır ve pişirilir. Bu meyane daha sonra soğumaya bırakılmalıdır. Bir diğer adım, şeker ocağının hazır hale getirilmesidir. Erimiş şeker akide kıvamına gelince ocaktan alınarak mermer soğutma taşına dökülür. Soğuyan şeker özel ağartma makinesinde savrulularak ağartılır. Ağartılmış şeker, normal sıcaklıktaki meyaneyle yan yana getirilir. Daha sonra özel yetiştirilmiş 5 usta tarafından ağartılmış şeker halka haline getirilir. Elden ele çekilip uzatılır. Uzatılan şeker beyaz lifler haline geldikten sonra mermer üstüne konulur ve küçük parçalara ayrılır. Tepsilere doldurularak sıkıştırılır. Tepside kare, baklava dilimleri şeklinde kesilip hazır hale getirilir.

Not: Çekme helva, Kastamonu yöresinin en meşhur tatlısı olarak ülke çapında ün kazanmıştır. Zahmetli yapımı ve lezzetli tadı ile oldukça beğeni toplayan çekme helva, Kastamonu yöresinin turistik bir değeri olarak il ekonomisine ve turizmüne katkı sağlamaktadır. Kastamonu Çekme Helvası, Yöreye ziyarete gelen yerli turistler tarafından hediye edilmek üzere sıkça satın alınan ürünlerin başında gelmektedir. Çekme helva 1800'lü yıllardan bugüne uzanan bir geçmişe sahiptir. Padişahlar tarafından sarayda çektirilen helva (saray helvası), Kastamonu'nun da simgesi olmuş bir tatlıdır.

Rivayete göre, geçmiş asırlarda, Kastamonu`da yaşayan bir Bey`in, yüzüne bakmaya kıyamadığı, güzeller güzeli bir kızı varmış. Ondan ayrılığı hiç düşünmez, Onsuz hayatın çok olumsuz geçeceğini, onu görmeden yaşayamayacağını düşünürmüş. Bey de kızıyla evlenecek olanları bir imtihana tabii tutmaya karar vermiş. Uzun süre, bu imtihanın nasıl olması gerektiğini düşünmüş. Ama bir türlü bulamamış. Bu arada kâhyasından bir teklif gelmiş. Bey`im sen tatlıyı çok seversin, kızını öyle biriyle evlendirelim ki, yapacağı tatlı, kızının saç telinden ince olsun. Böyle bir tatlı yapana kızını verirsin. Demiş. Bu fikir Bey`in çok hoşuna gitmiş. Kastamonu`nun dört bir yanına haberler salınmış. Haberi duyan bütün Kastamonu delikanlıları, Bey`in kızının hayaliyle başlamışlar tatlı çeşitleri yapmaya. Bey yapılan tatlıların hiç birini beğenmemiş. Ama bir genç söz geçirememiş kalbine ve Bey`in kızını alabilmek için başlamış annesiyle helva yapmaya... Un, tere yağ ve ağdayı, (üzüm pekmezi). Bey`in kızının aşkıyla başlamış yoğurmaya, Yoğurdukça, un, tereyağı ve ağda, aşkla kavrulur gönlü. Aşk ateşiyle yanan helva tel tel olur ve "Meşhur Kastamonu Çekme Helvası" çıkar ortaya. Bey çekme helvayı çok beğenir. Delikanlı kavuşur sevdiğine. Daha sonra ki asırlar boyunca hem bu hikâye anlatılır hem evlerde konaklarda, Kastamonu Çekme Helvası geleneksel olarak yapılmaya devam edilir olmuş.