



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEKME HELVASI (ÇANKIRI)

1 kg tozşeker, 1 kg su ile kaynatılır. Kaynadıktan sonra 2 gr limon tuzu ile karıştırılır. İyice kaynadıktan sonra kıvamın olup olmadığını anlamak için metal tabağa soğuk su konur, bu suya kaşıkla alınan şerbet dökülür. Kıvam suyun içinden alınır top yapılır, suya bırakılır. Suyu düşen kıvam ses verirse kıvam gelmiştir. Bu kıvam yağlanmış tepsiye boşaltılır. Kıvam soğuyunca ele alınır, elde çekilmeye başlanır. İyice beyazlaştıktan sonra, halka yapılarak kavrulmuş ilik una yatırılır. Çekilmeye başlanır. Bu çekme işi en az üç kişi ile yapılmalıdır. İnce saç teli haline gelince 10 cm.lik dilimler halinde koparılır. Siniye serilip, dışarıya serin ortama konur. Sertleştikten sonra turşu ile servisi yapılır. Sertleşmeden önce, cıvık olarak da yenilebilir.