



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ HELVASI (KARABÜK)

Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Sadece Yenice'de yapılan yöreye has bir helvadır. Bayramlarda yapılarak satışa sunulur. Şeker bir kazana dökülür. İçine az miktarda su konularak takriben 50 dk. Kaynatılır. Kaynama esnasında içine eritilmiş limontuzu ilave edilir. Daha sonra kazan indirilerek soğumaya bırakılır. Bu arada yumurta akları çırpılarak kazandaki malzemeye ilave edilir. Malzeme kıvama geldikten sonra kazan ocaktan alınarak hazırlanan ceviz içleri ilave edilir. Ve 3-5 dk. Karıştırılır. Daha sonra temiz bir çarşafa un serilerek kazandaki malzeme bunun üzerine boşaltılır. Burada 30 dk. soğumaya alındıktan sonra katı hale gelen helvalar sandıklara konarak satışa hazır hale gelir.