



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ HELVA (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

100 gr çöğen ağacı dalı

2 kg toz şeker

1 kg iç ceviz

25 gr limon tuzu

Bir gün önceden çöğen dalları bakır kazanda çok hafif ateşte hem kaynatılarak hem de çırpılarak köpürmesi sağlanır. Köpükler bir başka kaptaki biriktirilir. Bu işlem takriben 10 ile 12 saat sürer. Bir başka tencerede şerbet hazırlanır, limon tuzu ilave edilir. Çöğen köpüğünün üzerine hazırlanan şerbet yavaş yavaş ılık halde yedirilir. El kararı koyuluk sağlanınca ceviz ilave edilir. Soğumaya bırakılır. Bütün bu işlemlerde odun ateşi ve kalaylı bakırların kullanılması mecburidir.

