



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİLER HELVASI (EDİRNE)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Bir ölçù sade yağ (tereyağı)

2 ölçù un

3 ölçù şeker veya 2 ölçù bal

2 ölçù süt/su

Badem içi

Un tereyağda kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Bir aşamasında kabukları soyulmuş badem içleri de dahil edilerek onlarında kavrulması sağlanır. Ayrı bir kapta yapılan sütlü/sulu bal şerbeti soğuk olarak ateş yanarken kavrulmuş una katılarak karıştırılmaya devam edilir, suyu çekilince tencerenin kapağı kapatılıp 3-5 dakika dinlenmeye bırakılıp servis yapılır.

Not: Edirne'de askerler helva ile uğurlanıp, döndüklerinde de helva ile karşılandığı için bu tatlıya gaziler helvası denmiş. Ayrıca, sohbetlerde de ikram edilen gaziler helvası geleneksel sohbet tatlısı haline de gelmiş. Edirne'ye özgü olan ise bal ile hazırlanması.