



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASTAMONU HELVASI

2 su bardağı un
1.5 su bardağı pudra şekeri
125 gr tereyağı

Kokusu gidene kadar, ama rengini çok sarartmadan unu kavurun. Ocaktan alıp unu elekten geirinki topraklanmalar açılsın. İçine şeker ve yağı koyup iyice yoğurun. Düz ve kenarlı bir kaba helvayı koyup sıkıca bastırın. bastırma işini iyi yapın ki keserken zorluk çıkmasın. İsterseniz elinizle iğköfte gibi sıkarakta şekil verebilirsiniz.