



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞE HELVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 bardak buğday nişastası
1,5 bardak su
1 kâse (bardak) Antep pekmezi
1,5 yemek kaşığı sadeyağ
1/2 bardak doğranmış ceviz içi
Bir tutam tarçın

Su ve nişastayı bir kapta karıştırın, tel süzgeçten geçirin.

Bir tencere içerisinde 1 yemek kaşığı sadeyağını eritin ve üstüne Antep pekmezi ekleyerek birkaç kere karıştırın.

Erimiş sadeyağ ve Antep pekmezi karışımının üstüne süzölmüş nişastayı hafif ateşte sürekli karıştırarak ekleyin ve karıştırmaya devam ederek pişirin.

Helva tanelenmeye başlayıp nişasta tadı gidene kadar pişirin ve ateşten alın. Üstüne doğranmış ceviz içi ve tarçın serperek oda sıcaklığında servis yapın.

Not: Nişastaya Gaziantep'te nişe denir. Bal renkli bir macun gibi olan Antep pekmeziyle yapılan bu helva son derece yumuşak, deyim yerindeyse lokum gibi bir helva olur.