



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASMA HELVASI (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

750 gr un
500 gr şeker
100 gr ceviz içi
150 ml. zeytinyağı
1 su bardağı su

Zeytinyağı, geniş bir tavaya konularak, kızdırılır. Yağ kızdığında, 1 fincan soğuk su eklenerek, kapağı kapatılır ve 5-10 dakika süreyle kaynamaya bırakılır. Sürenin bitiminde un koyularak, kısık ateşte, unun rengi koyulaşana kadar, sürekli karıştırılarak, yaklaşık 30 dakika kavrulur. Kavrulma işlemin son 10 dakikasında, ceviz içi de ilave edilir. Ayrı bir kaptaki şeker ve 1 su bardağı su kaynatılarak, koyulaşmaları sağlanır. Koyulaşan şerbet soğumaya bırakılır. Kavrulmakta olan diğer malzemelerin üzerine, bu soğutulmuş şerbet dökülür. Tahta kaşıkla çok seri şekilde buharının kaçmasına izin verilmeden- 2 dakika süreyle karıştırılır. (Buharın çıkışını engellemek için, karıştırma esnasında, tencere, kaşık açıkta kalacak biçimde bir örtüyle kapatılır.) Sürenin sonunda karışım bir tepsiye dökülerek, sıcak haldeyken elle bastırılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan helva, baklava dilimi biçiminde kesilerek servis edilir.

