



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BETON HELVA (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Buna Taş helva da denir. Helva yapılmasında şeker, 150 ° C kaynatılıp çöğen kökü suyu ilave edilir. Elde edilen beyaz şeker ağdasına tahin katılır ve istenilen kıvama gelene kadar yoğrulur. İçerisine elde edilmek istenen helva çeşidine göre, fındık, fıstık, ceviz ya da kakao ilave edilir. Sonra da kalıplara dökülerek soğutulur. Trabzon da helvacı Mustafa Özbak ve diğer ustalar helvayı soğutmak için mermer üzerine döktükleri için yaptıkları helvaya Beton helva adı verilmiştir.

Not: Trabzon da helvacılık geleneği çok eskidir. 20. yüzyılda Bozkurtlar en tanınmış helva üreticileri idi. Aynı helvayı Trabzon da Beton helva imalathanesinde öğrendikten sonra, İstanbul da, Taş helva adıyla üreten İsmail Hakkı Keleş ve arkadaşları da helvayı açık olarak mermer masa üzerinde soğutuyor.