



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKAL HALVA (ISPARTA)

Milli Eğitim Bakanlığı

1,5 su bardağı dövülmüş ceviz

1,5 su bardağı doğal pekmez

2 su bardağı un

1,5 su bardağı haşhaş tohumu

Haşhaş tencereye alınır, kısık ateşte esmerleşinceye (60 dakika) kadar tahta kaşıkla, ağır ağır karıştırılarak kavrulur, rengi koyulaşmaya kadar devam ettirilir.

Dövülmüş ceviz eklenir iyice karıştırılır, kavurmaya devam edilir.

Pekmez eklenip tahta kaşıkla iyice yedirilir; birkaç taşım kaynatılır.

Kaynamaya başlayınca elenmiş un azar azar ilave edilerek karışıma yedirilir.

Karışım hafif unlanmış tepsiye dökülür, elle bastırılır, istenilen şekil (dikdörtgen) verilerek bıçakla kesilir.

Sıcak veya soğuk olarak servis edilir.

