



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇANAKKALE HELVASI

750 gr. un
500 gr. şeker
100 gr. ceviz içi
150 ml. zeytinyağı
1 su bardağı su
1 fincan 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 ilave edilerek kısık ateşte rengi koyulaşana kadar sürekli karıştırılarak, yaklaşık 30 dakika kavrulur. Kavrulma işleminin 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. Sürenin sonunda karışım bir tepsiye dökülerek, sıcak haldeyken elle bastırılır ve soğumaya bırakılır.