CANKİ

İnci Beşoğul
17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ bir ölçü halis nişastayı, iki ölçü su ile alıştırıp elekten süzülür ve iki ölçü balı eritip astardan süzdükten sonra yanm ölçü süzülmüş sade yağını bir helva tenceresinde yağı kalıncaya kaçla*1 karıştırılır. Ondan sonra nişasta kokusu gidip kıvamı gelinceye kadar karıştırılır. Sonra ateşten indirip tabaklara koyup servis yapılır. Gayet lâtif helvadır. (Bu helvayı şekerle yapıp ve yağı yüz dirhem miktarı badem yağı olup ve maan konmayıp tamam koyulmaya başladıkta sirer kaşık az az nişasta kokusu gidince ilka olunsa dahi âlâ ve ta'mü lezzeti rânâ olur ve bir miktar gülsuyu ve misk konsa tepelik nazik olur.)

Not: Zihnede ekseri evlerde yaparlar ve ismine (canki) ve (yengem duymasın helvası) derler. İstanbul'da da (lebidilber) derler. Gayetülgaye nazik ve lâtif helvadır.

© lezzetler.com tarif no:86907 • adı:Canki • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:01.05.2025 - 03:08