



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEKME HELVA (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Şekere az su ilave edilerek iyice koyulaştırılır. Bu şeker soğukta dondurulur. Sonra şeker karşılıklı iki kişi tarafından çekilerek beyazlaştırılır. Bu arada un hafif yağda kavrularak pembeleştirilir. Büyük siniye alınır. Beş altı kişi sininin başına oturup beyazlaştırılan şeker halkayı siniye koyar ve elden ele geçirilerek çevrilir. Şekerle unlu karışımı aldıkça tel tel ayrılır.

© lezzetler.com tarif no:31762 • adı:ÇEKME HELVA (Kütahya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:16.05.2025 - 23:47