



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKME HELVA (SİNOP)

Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi

2 kg toz şeker
3 kg un
1 paket margarin
½ limon

Margarin eritilip, üzerine un ilave edilir. Pembeleşinceye kadar kavrulur. Diğer taraftan şeker 4 su bardağı su ile şeffaf, katı, ağda haline gelinceye kadar kaynatılır. Billurlaştığı zaman ½ limon sıkılır. 1 çay kaşığı ağda alınıp soğuk suya atılır. Atıldığında donarsa kıvama gelmiş demektir.

Büyük düz, bakır bir sini içine ağda dökülür. Ağda ılımaya başlayınca eller yağlanarak ağda ele alınıp sakız gibi uzatılarak daire şekli verilir. Tahta sofraya üzerine daha önce kavurduğumuz un konur. Ortası havuz şeklinde açılıp, ağda bu havuzun içine koyulur. En az 4 kişi karşılıklı oturarak dairesel hareketlerle kavrulmuş unla ağda yedirilir. Kopmamasına dikkat edilerek tel tel oluncaya kadar devamlı çevrilir. Un bitinceye kadar bu işleme devam edilir. Tabaklara alınıp servis yapılır. Bu tatlı soğuk havada ve soğuk ortamda yapılır.

