



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKMA HELVA (KASTAMONU)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Kadayıflık özü olmayan un
Şeker
Yağ
Limon tuzu
Su

Önce helvanın meyanesi hazırlanır. Yağ bir kazanda eritilir ve içine un konur. Bir saat kadar hafif ateşte un ve yağ iyice karıştırılarak kavrulur ve daha sonra bir sini içinde soğumaya alınır. Diğer yanda toz şeker, limon tuzu ve su, akide kıvamına gelene kadar ocakta kaynatılır. Kaynayan bu karışım mermer tezgah üzerine alınır. Burada 20-25 cm. genişliğinde, bir karış kalınlığında bir alan kaplayacak şekilde düzenlenir. Karışım hafif soğuduğunda elle uzatılarak simit gibi halka şekline getirilir ve bu işlem sonrasında karışımın şekli beyaz bir renk alır. Halka şeklindeki bu şeker meyanenin içinde bulunduğu sini içine yerleştirilir. Halka 4-6 kişi tarafından çekilerek meyanenin büyüklüğüne ulaştırılır. Halka ikiye katlanarak yeniden çekilir. İşlem şeker meyaneyi içine çekip, tel tel olana kadar devam ettirilir. Akide kaybolup tel tel ayrılınca mermere alınıp soğumaya bırakılır. Ilık bir sıcaklığa kavuşunca elle sıkıştırılarak un haline getirilip tepsilere basılır ve üzerine baskı uygulanarak iyice sıkışması sağlanır. Sonra bıçakla kesilerek servise sunulur.

