



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKME HELVA (KASTAMONU)

Kadayıflık un
Şeker
Tereyağı
Limon tuzu
Su

Tereyağını eritip içine unu ekleyin.

1 saat kadar kısık ateşte iyice karıştırarak kavurun.

Kavurduğunuz unu bir tepsiye alıp soğumasını bekleyin.

Bu esnada toz şeker, limon tuzu ve su ile akide şekeri kıvamında bir karışım hazırlayın.

Kaynayan bu karışımı mermer tezgah üzerine alıp 20-25 santimetre çapında bir yuvarlak haline getirin ve soğumasını bekleyin.

Hafifçe soğuduğunda elinizle çekerek halka şekli verin. Bu işlem sonucunda şekerin rengi beyazlaşacaktır.

Halka şekeri unların bulunduğu tepsiye yerleştirin ve birkaç kişi aynı anda çekerek tepsi büyüklüğüne getirin. İkiye katlayıp yeniden çekin ve şekerli karışım unu içine çekip tel tel olana kadar bu işlemi sürdürün.

Tel tel olan helvayı yeniden tezgaha alıp soğumaya bırakın.

İlininca elle sıkıştırıp un haline getirerek tepsilere basın ve üzerine baskı uygulayıp sıkışmasını sağlayın.

Bıçakla küp küp kesip servis edin.

