



CEVİZ HELVASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz
2 Çorba Kaşığı Un
2 Su Bardağı Pekmez
1 Su Bardağı Su

Tencere içine ceviz, un, pekmez, su katılıp, ateş üzerine konularak kaynayınca kadar sürekli karıştırılır. Muhallebiden biraz daha katı kıvamına gelince ocaktan indirilip tepsiye dökülerek kaşıkla yayılır. Tepsiye helvanın yapışmaması için tepsinin tabanına pudra şekeri serpilir. Donması için, yaklaşık bir saat kadar bekletilerek dilim halinde kesilerek servis yapılır.

