



CEVİZ HELVASI (PERŞEMBE ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 kg. toz şeker
½ meyan (çöven kökü suyu)
1 litre su
2 kg. ceviz içi
10 gr. limon tuzu

Şeker ile su hafif ateşte ağda şekline gelinceye kadar kaynatılır. Üzerine sıvılaştırılmış meyan kökü ilave edilir. Kıvamına gelince temizlenmiş ceviz içi katılarak karıştırılır. Ateşten alınarak temiz bir kaba alınır. Soğumaya bırakılır.

Not: Perşembe İlçesine özgü olan meşhur cevizli vona helvası.

