



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CEVİZLİ HELVA (CİDE KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

5 lt. Elma pekmezi
10 kg. Ceviz
1/2 kg. Un

Ogunlar yakılır ve bir süre sonra kor haline gelir.

Saç ayaklarının üzerine büyük bir tava yerleştirilir.

Un ince bir elekten elenir. Sonrasında ısınan tavaya konulur.

45 dakika kadar dibi tutmayacak bir şekilde bisleğec ile sürekli karıştırılır.

Un kavrulmaya yakın tava ocaktan alınır.

Pekmez ayrı bir tencereye konulur, normal ateşte kaynatılır.

Ateşten alınan un tekrardan elekten ayrı bir kaba elenir.

Sonrasında yine kavrulduğu tavaya konulur. O sırada krokan büyüklüğünde cevizler de eklenerek kor ateşte karıştırılır.

Un el ile kontrol edilir, eğer kızgınlık var ise ortası bir kâse boyutunda açılır.

Kaynamakta olan pekmezin 2 litresi ortaya dökülür ve unun yarından fazlası pekmeze karıştıncaya kadar 10-15 dakika karıştırılır ve ocaktan alınır.

Kaynamakta olan diğer pekmez de ocaktan alınır.

Un ve pekmezin birlikte piştiği tenceredeki karışım ihtiyaca göre tekrardan pekmez katılarak çiğköfte misali yoğrulur.

Cıvık ve çok tatlı olmamalı. Kulak memesi kıvamına gelmeli. Yuvarlak, üçgen ve ya top haline getirilebilir.

Genelde bekletilir ve soğuk tüketilir.

Not: Genelde Kastamonu ananevi düğün sürecinde yapılmakta olan bir gelenek idi. Düğünden önce kadınlar arasında eğlence türünde yapıldı. Evlenecek olan kız düğünden birkaç gün önce damat olacak olan bireyin evine getirilirdi. Diğer kadınlar da orada toplardı. Her evin karınca kararınca katkısıyla helva malzemeleri bir araya getirilirdi. Helva yapılmaya başlarken gramafon veya pikaptan müzikler çalınır, farklı oyunlar oynanırdı. Helva piştikten sonra kadınlardan güçlü olanlar hep birlikte helvayı yoğururlardı. Hazır hale geldiğinde tepsiye konur ve tepsi gezdirilirdi. Helva sahana basılır, kalıp çekilirdi. Üzerine hilal şeklini alacak biçimde ahşap çalılar takılırdı. Ortaya hepsinden daha uzun bir çalı konulurdu. O uzun çalının üstü, para sığacak şekilde bıçakla kesilirdi. O helva tepsiyle birlikte masaya konurdu. Damat dışardan geldiğinde zamanın en büyük parasını ortadaki çalıya takardı. Diğer çalılara ise misafirler gönüllerinden ne koparsa takarlardı. Eğlence bittikten sonra kız evine gidilirdi. Para basılan sahan hediye olarak kapatılır ve 1 adet kolonya, 1 kesme şeker, 1 kg. çay ve kırmızı şeker ile beraber sandığa konurdu. Kızın annesi sandığı açar ve kırmızı şekerini düğüne gelenlere dağıtırdı. Helvanın parasını ise gelinin annesi toplar ve kızına verirdi. Helvayı ise kız evi sonradan kendileri yerdi. 2 yıl kadar raf ömrüne sahip olduğu söylenir.



© lezzetler.com tarif no:150371 • adı:Cevizli Helva (Cide Kastamonu) • gönderen:alin • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:14