



CİLLİNCOP (ANTALYA)

1 su bardağı un
Yarım su bardağı tahin
1 çay bardağı çitlembik
1 su bardağı pekmez
Yarım su bardağı şeker
4 su bardağı su

Çitlembik tohumlarını havanda yağ çıkıncaya kadar dövüp kenara alın.
Pekmezi, suyu ve şekeri derin bir kasede karıştırın.
Unu tencereye koyun.
Kısık ateşte, tahta kaşıkla devamlı karıştırarak iyice kavurun.
Kavurduğunuz una dövdüğünüz çitlembikleri ve tahini ekleyin.
Karıştırma karıştırma tahini una yedirin.
Pekmezli su karışımını azar azar ekleyerek helvanın kıvam almasını sağlayın.
Helvayı ılınmaya bırakın.
Ardından kaşık kaşık olarak şekillendirip servis tabağına alın.

