



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEVA-İ MİSK (EDİRNE)

Kaynatılan şeker indirilir, hafif soğumaya bırakılır.

Tahta kenar küreği şekere batırılarak kazanın kenar yanaklarında döndürülür. Bu döndürerek karıştırma işlemi sürdükçe şeker hem donar hem de beyazlaşır.

Ayrı bir kapta yumurta akı köpük haline gelinceye kadar çırpılır.

Beyazlaşmış şekerin içine atılır. Ayrıca çeşitli baharat karışımı ilave edilir.

Sonra normal kürekle dövülerek helva elde edilir.

