



DÜĞÜN HELVASI (BARTIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Yarım kg mısır unu
1 kg beyaz un
Şerbeti İçin:
1 kg şeker
4 su bardağı su

Teflon tavada mısır unu ve beyaz un ayrı ayrı kavrulur. Kavrulan unlar bir kaba alınarak karıştırılır. Ayrı bir kapta hazırlanan şerbet ılıdıktan sonra unlara yavaş yavaş dökülür ve karıştırılır. Elle yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilir.

Not: Bartın düğünlerinde Perşembe günleri [?]Helva Karması[?] adı verilen bir eğlencede yapılıp dağıtılırdı.

