



## GUGUCAK HELVASI (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

3 Su Bardağı Un  
4 Bardak Şeker  
2 Su Bardağı Ceviz  
3 Su Bardağı Su

Un, tepsi ile fırında rengi değişene kadar yaklaşık bir saat arada karıştırılarak kavrulur, un soğuduktan sonra topraklanmasını önlemek için başka bir kabın içine elenir. Tencerede su ve şeker karıştırılarak şerbete hazırlanır, kavrulmuş un kaşık ile yavaşça karıştırılarak şerbete ilave edilir, kısık ateşte hamur kıvamına gelinceye kadar karıştırılır, tepsinin zeminine kavrulmuş un ve ceviz serpilir, hamur tepsiye alınarak cevizin üzerinde rulo haline getirilir. Bıçak ile yaklaşık 2cm ara ile yatay olarak kesilen parçalar servis tabağına alınır.

Not: Gugucak Helvası, düğünlerde, nişan törenlerinde geleneksel olarak yapılan tatlılar arasındadır. Kış mevsiminde kar yağdığında yapılmaktadır.

