



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVETER TATLISI (NİĞDE)

Niğde İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1 kâse un
2 su bardağı üzüm pekmezi
30 gram tereyağı
1 tutam tuz

Tereyağını eritilerek unu pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Tava ocaktan alınarak. Pekmez azar, azar ilave edilir. Düzgün bir karışım elde edinceye kadar sürekli karıştırılır. Tava tekrar ocağın üzerine konularak Bir tutam tuz eklenir ve kısık ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pekmezi una yedirilir. Helva kıvama geldiğinde (Helva kaşığın etrafında toplanıp dönüyorsa) tabağa alınır ve cevizle süslenerek. Ilık olarak servis yapılır.

