



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAM HELVA (KİLİS)

Gonca Tokuz

50 kg şeker
10 kg su
1 kg çöven suyu
90 g limon tuzu

Şeker, su ve limon tuzu karıştırılarak ateşe oturtulur.
Koyu bir kıvam elde edilinceye kadar kaynatılır.
Ateşten indirilip çöven suyu katılarak karışını iyice çırpılır.
Yeniden ateşe konur, 135 C'ye kadar kaynatılır.
115-120 C'de bırakılır, yaklaşık 2 saat pişirilir.
Helvadan örnek alınarak mermer üzerinde kontrol edilir.
Çıtır çıtır kırılıyorsa bu, piştiği anlamına gelir.
Ateşten alınır. Helva soğumasın diye, bulunduğu kapla birlikte sıcak suyun içerisinde bekletilir.

Not: Ham helva; tahin helvası, leblebili helva, tel helva gibi helvaların hazırlanmasında kullanılan ana malzemedir. Geçmişte pekmez ile hazırlanırken 1950'lerden sonra şeker ile yapılmaya başlanmıştır. Ham helva şu ölçülerdeki oranla da yapılabilir: 10 g şeker, 10 litreye yakın su, 700-800 g çöven suyu, 60 g limon tuzu. Çöven eklendikten sonra 135 C'ye kadar kaynatılıp 115-120 C'de bırakılan helva bu durumda yarı hazır haldedir. Bununla fıstıklı cevizli helva yapılır.