



HAŞHAŞ HELVASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr Ezilmiş Haşhaş
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Litre Pekmez
2 veya 3 Çorba Kaşığı Un

Bir tavada ısıtılan yağın üzerine pekmez dökülerek kaynatılır. Kaynamakta olan pekmezin içine haşhaş ve un ilave edilerek tahta kaşıkla sürekli karıştırılır. İyice koyulaşıp katı kıvama gelince ocaktan alınarak karıştırılmaya devam edilir. İsteğe göre sıcak veya soğuk olarak yenilir.

