



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HELVAYI HAKANI

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

600 gram has un, 600 gram nişasta, 600 gram piriç unu, 1200 gram sadeceğı konarak tencere ile ateş üzerine oturtulur. Ateş üzerinde kepe ile devamlı karıştırılıp özlenince üç okka (3,600 gram) safi bal, yahut şeker ve 2 okka (2400 gram) süt ile kaynarken haşlayıp tencerenin üzerini güzelce örtüp 15 dakika durduktan sonra kapağı açıp, yine karıştırılır. Sonra de servis tabaklarına alınır.

Not: Bu helva değişik isimli olup, ismi dahi Hakana mensub olmakla anılır. Vevahutta bütün helvaların padişahı demektir. Hele pākçe (beyaz) pişirilince hepsinden güzel bir helvadır. Üç dört çeşittir. Hepsinden meşhuru, budur.
