



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSHAKİYE HELVASI

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

1200 gram pirinç unu, 150 gram sade yağ ile mutedil ateş üstünde 600 gram iç kabuklu ve dövülmüş badem ile beraber pişirilir. Ondan sonra 600 gram kaynar süt ve 1200 gram şeker ile haşlayıp iyice karıştırılır. Ondan sonra da fincanlara konup, tabaklara dizilir, servis yapılır.

Not: "Helva aksamından ve gayetülgaye lâtif ve tanavül ve istimali cümle helvalardan hafif ve mahruei Burusa'ya mahsus gibidir. Sair diyarda dahi yapılır ise Medinei mezburede yapılan mertebelere vasil olmak emri muhal kabilindendir. Hasılı kelâm her hanede tabholunur (pişirilir) iken merhum ve mağfurünileyh Nakib efendi hanesinde yapılanı kimse taklit edemezdi. Merhum ve mağfurünileyh imamı şehriyari efendimiz, Arapzade Abdurrahman Efendi ile 1143(1730) senesinde meks ve ikamet esnasında ol mahalle davet ve helvayı mezkûru esnayı taamda tenavül edüp filhakika vücuhla lâtif ve nazik olmakla tariki tabhı tefahhus ve suâl eyleyüp işbu mahalle kaydolundu."