



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAR HELVASI (NAZİLLİ AYDIN)

Aydın Valiliği

Yaz mevsiminde Aydın'da en çok tüketilen serinletici bir içecektir.

Doğal kar ve vişne şurubu ürünün iki temel bileşenidir.

Nazilli kar helvasının yapımında Nazilli'ye bağlı yüksek dağ köylerinden ve Aydın yaylalarından elde edilen doğal kar, vişne ya da karadut şurubuyla servis edilir.

Bu da ürüne ayırt edici bir özellik kazandırır.

Kış mevsiminin başlangıcında ve özellikle ilk kar yağdıktan sonra 1800 metre yüksekliğindeki Aydın Madran Dağı'nın kuytu yerlerinde kazılmış kar kuyularında biriken karlar, kar helvası için kullanılır.

Karın erimemesi için kuyular meşe ağacı yaprakları ile kapatılır. Bu şekilde muhafaza edilen kar yaz aylarının sonlarına kadar kullanılabilir.

Kar helvası üretiminde ilk yağın kar kullanılmaz. Kuyu içinde sıkışmış vaziyetteki kar, helva için kullanılmak üzere testere veya benzeri aletler ile büyük kalıplar halinde kesilerek çuvallara doldurulur.

Ağı çok sıkı bir şekilde kapatılan çuvallar yaz mevsiminde kar helvacılarına satılır.

Yazın bu karlar vişne şurubu ile birlikte damaklara serinlik ve ferahlık verir.

Not: Nazilli Kar Helvası Aydın'ın coğrafi işaretli lezzetlerinden biridir.

