



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETEN HELVA

5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon
1,5 kg un

Tencereye su ve şeker konur, orta ateşte ağda kıvamına gelene kadar kaynatılır. Limon eklenir, düz bir kaba dökülür donması beklenir. Un başka bir tencereye aktarılır, orta ateşte karıştırarak rengi açık kahverengi olana kadar kavrulur. Kısa süre soğuttuktan sonra büyük bir siniye elenir. Donan şeker kaptan kaldırılır. Büyük bir simit şekli verilir. Unun üzerine konur. 3 kişiyle şeker çevire çevire genişletilir, sonra takla attırılır. Bu işlem 18 kere tekrarlanır. Neticede pişmaniye gibi bir görüntü alması gerekir.