



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖPÜK HELVA (ISPARTA)

İsparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Şeker

Su

Çöven Otu

Şeker, su içerisinde eritilip kaynatılarak ağda haline getirilir. Diğer tarafta çöven, su içerisinde kaynatılır ve süzülerek şeker ağdasının içerisine eklenir. Beyaz renkte, hafif sert kıvamda, yarı akışkan hale gelene kadar karıştırılır (çövenin içinde bulunan Saponin adlı madde şeker ağdasına beyaz renk vermektedir). Köpük helva yılın her mevsiminde tüketilmekle birlikte, özellikle sonbahar ve kış mevsiminde tüketiminde artış görülmektedir.

Not: Geleneksel yöntemlerle yapılışı anlatılan bu tatlı, Şarkikaraağaç İlçesinde günümüzde fabrika şartlarında yapılmaktadır.

