



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖPÜK HELVASI (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Çöven otu kökü
Toz şeker

Çöven kökünü iyice yıkadıktan sonra miktarına göre üzerine su dökülür ve bir gece bekle..lir. Yeterli bekleme süresinden sonra yaklaşık 2 saat kaynatılır. Kaynadıktan sonra su süzülür ve içine toz şeker eklenir. Bu sürenin sonunda sıcak halde süzün ve şekerini ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra yüzeyin köpürdüğü görülür. Köpükleri alarak alta süzülen suyu dökün. Elde edilen köpüğe kerebiç batırılarak yenir.

Not: Günümüzde Antakya'da evde köpük yapan kimse yok. Uzun Çarşıda 3-4 tane esnaf tarafından köpük satılmaktadır.

