



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOZ HELVASI (GİRESUN)

<https://karadeniz.gov.tr>

Suda kaynatılan çöven kökü bir süre sonra suya ıhlamur çayı rengini verir. Bu su ayrı bir kaba alınarak fındık çubuğuyla karıştırılır. Su çırpıldıkça köpürür ve rengi açılır. Bu suya şeker ve limon tuzu eklenir. Daha sonra bu karışım istenen kıvama gelinceye kadar ateşin üzerinde karıştırılır. İsteğe bağlı olarak helvaya ceviz de katılabilir. Piştikten sonra bir gün dinlendirilen helva artık tüketime hazırdır.

Not: Koz helvasının özü çöven (döven) diye bilinen adî meyan köküdür. Giresun'un köylerinde düğün helvası adıyla da bilinir.
