



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMA HELVASI (BURSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı Dağ Bölgesinde yapılan tatlılardır. Bayramlarda ve özel günlerde yapılır. Taze krema yani kaymaktan yapılan krema helvası için krema tencere ile ocağın üzerine konur içine un ilave edilerek ocağın üzerinde sürekli karıştırılarak kavrulur. Un pembe rengini almaya başladığında şekeri ilave edilir. Tahta kaşık ile sürekli karıştırılan krema helvası tahta kaşıktan düşmeye başladığı zaman pişmiş sayılır ocaktan indirdikten bir süre demlenmesi beklenir, ılık ve soğuk olarak yenir. Genellikle düğünlerde özel günlerde göz kararı yapıldığı için sadece bilen kişilere yaptırılır

