



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLÜK HELVASI (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

1 kg un
1 kg bal
500 gr tereyağı

Bal bir saate yakın bir süre kısık ateşte karıştırılarak ağda kıvamına getirilir. Diğer bir tencerede un ve tereyağı da kısık ateşte kararmadan iyice kavrulur. Ağda halini alan bal, simit şeklinde, kavrulmuş unun üzerine yatırılır. Simit şekli verilmiş balın üzeri kavrulmuş unla kaplanır. Simit halindeki şeklin daima çekilerek ve üst üste atılarak inceltme işlemi yapılır. Bal helva inceliğine ulaşana kadar bu işleme devam edilir. Çekme işlemi devam ederken aynı zamanda halka yapılmış bal kavrulmuş unla kaplanır. 1 kg unun tamamen yedirilmesinden sonra iyice incelmış olan helva el ile sıkılır, koparılır ve muhafaza edilecek kurlara konulur.

