



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEBLEBİLİ DON HELVA (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

4 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
3 su bardağı un
1 su bardağı leblebi unu

Leblebi unu, leblebi havanda dövülüp un eleğinden elenerek hazırlanır.

Bir tencerede şeker ve su kaynatılır.

Şurubun kıvamını anlamak için bardağa soğuk su konular ve şuruptan bir damla soğuk suya bırakılır.

Damla dağılmadan bardağın dibine iniyorsa kıvamı tam demektir.

Bir kaptan un, leblebi unu ve karbonat karıştırılır.

Kıvamı gelen ve kaynamakta olan şuruba un karışımı boşaltılır ve hızla karıştırılarak şuruba yedirilir.

2-3 dakikada un, şuruba yedirilerek ocaktan alınır.

Bu arada helvanın dökülecek olan tepsiyi kızdırılıp yağlanmış olmalıdır.

Bu tepsiye ocaktan alınan helva hemen boşaltılır, tepsiye yaydırılır.

Bıçak kesecek kadar soğuyunca istenilen büyüklükte kesilir.