



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖKSÜZ HELVASI (ALANYA ANTALYA)

Milli Eğitim Bakanlığı

Bir su bardağı üzüm veya keçi boynuzu pekmezi

½ bardak su

1 su bardağı elenmiş un

500 gram tereyağı

Bir ölçek üzüm veya keçi boynuzu pekmezi, ½ ölçek su ile karıştırılır.

Bu karışımın beşte biri bir kaba ayrılır, kalanı ise bir tencerede kaynatılır.

Kaynayan karışımın içine elenmiş un yedirilerek iyice karıştırılır.

Hamur haline gelen karışımın tencereye yapışmaması için tereyağı ilave edilir.

Kalan karışım yavaş yavaş pişen hamura eklenerek karıştırılmaya devam edilir.

Bir tepsiye alınan pişmiş helvaya elle şekil verilir.

Şekillendirirken kabın ortasına bir silindir konulur, kenarları ise bir kaşıkla bastırılarak yayılır.

Diğer tarafta kızdırılan tereyağı, kabın ortasındaki delik doluncaya kadar gezdirilerek dökülür ve servis edilir.

