



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖKÜZ HELVASI (KURŞUNLU ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1 yemek kaşığı tereyağı

Hamur için:

1 su bardağı un,

½ su bardağı ceviz içi

Un, tavada kahverengi oluncaya kadar kavrulur ve soğutulur.

Kavrulup soğuyan un elenerek tavaya alınır ve ortası açılır.

Hazırlanan şerbetin içine yağ ve ceviz azar azar konur.

Hamurun ortasına dökülerek hamurla karıştırılır ve yağlanmış tepsiye dökülüp sıkıştırılır.

Arzuya göre kesilir veya el yanmayacak kadar soğuyunca ele alınıp küçük küçük top şekiller verilebilir.

Not: Helvaya Kurşunlu yöresinde "Öküz Helvası" denmesinin sebebi ise helvanın biraz sert olması ve parçalanmasının zor olmasıdır.