



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAHİN HELVASI (ÇARŞI İŞİ)

10 kilo tahin (Bildiğimiz susam, değirmende, taştan geçirildikten sonra, tahin olur)
10 kilo şeker

Evvelâ tahin, kazana konur. Ağda haline getirilmiş şeker de, tahine katılır. Evvelce bakır kazanlarda karşılıklı maplaklarla dövülerek ve bugün hamur makinesiyle yoğurularak helva olur.

Şekeri beyazlatmak için, içine çöven denilen nebattan katılır.

Helva kalıplara dökülüp soğutulur ve parlak ve temiz mermerler üstünde teşhir edilerek ve zevkle kesilerek satış yapılır.

Not: Türkiye’imizde, helvacılık da çok ileri gitmiştir. Bilhassa, kış mevsiminde helva sarfiyatı, artmaktadır. Tahin helvası, takım ve edevat dolayısıyla evlerde yapılması güç olduğu gibi, çarşıda hazır, en nefisleri mevcut iken akla bile gelmez.

