



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEL HELVASI (BAYBURT)

Bayburt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 gr Tereyağı  
3 su bardağı un  
1 Kg. Toz şeker  
1 adet Limon

1 Kg şeker, 2 su bardağı su konulup kaynatılır. Üzerine bir miktar limon sıkılır. Şeker hafif kırmızı renge gelince bir kaşık kadar bu şekerli sudan soğuk su içerisine dökülür, katı hale (ağda) gelirse helvanın ağdası olmuş demektir. 250 gr. yağla kavrulmuş un büyükçe bir tepsi içerisinde soğutulur, soğutulan ağda beyaz bir renk alıncaya kadar çekip uzatılarak yoğrulur sonra iki ucu birleştirilerek simit şekline getirilir tepsideki soğutulmuş, kavrulmuş un içerisine konur üzerine kavrulmuş un dökülerek üç dört kişi ta rafından kenarlara doğru çekilerek halka büyütülür bu halka ikiye katlanarak küçültülerek tekrar aynı işlem yapılır, katlar incelinceye kadar devam edilir, tel tel olan katlar kopartılarak servis yapılır

