



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL HELVASI (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un, tereyağında pembeleşinceye kadar karıştırılıp kavrulur. Topakları ezilip elenir ve bir tarafa bırakılır. Diğer taraftan şeker (2 ölçü şeker + 1 ölçü su) kaynatılarak minaye denilen koyuca macun kıvamına getirilir. Şekerin kristalleşmemesi için kaynaması esnasında içine limon suyu veya yeteri kadar limon tuzu atılır. Bir kaşık tatlı alınıp soğuk suya damlatılır. Durumu parmağın ucuyla kontrol edilir. Katlaşmış ise minaye tamam demektir. Hemen ateşten indirilip, her tarafı yağlanmış olan genişçe bir siniye (daha doğrusu bir leğenin içine) boşaltılır. Leğenin yağlanması, minayenin yapışmaması içindir. Bundan sonra tatlının soğuma faslı başlar. Tamamen soğuyunca donmuş minaye içeri getirilir. Bir bıçakla altı kavlatılır. Helvayı çekecek usta ve yardımcıları ellerini iyice yıkarlar. Sininin etrafına dizilip, sıkı sıkı inceltir ve uzatırlar. Arkasından katlanıp iki ucu bir araya getirilir. Aynı işlem yeniden tekrarlanır. Minaye sıcakken katlamak kolay olur. Asıl ustalık onu kırmadan yapmaktır. 15-20 kez yapılan bu işlem sonucu minaye epeyce incilir. Bu sefer uçlar birbirine yapıştırılıp halka yapılır. 15-20 kez de halkalar inceltilip genişletilir. Tekrar uçlar birleştirilip yeniden sıkılır. Minaye her işlemde ayrı bir kat haline geldiğinden rengi sütlü kahve den beyaza dönüşür. Bu defa yardımcılarda işe koyulur, inceltilmiş bu minaye leğenin kenarına çeke çeke sağdan sola doğru itilerek sıkılır ve leğene sığmaz hale gelince katlanıp küçültülür. Aynı işlem usanmadan ve ara vermeden devam eder. Yapışmaması için üzerine sık sık un serpilir. İncelir... incelir... incelir... minaye bir saç teli haline gelince sıkma işlemine son verilir. Özenle leğenden alınıp, unları silkelendir ve tepsilere serilir. Soğuması için bir müddet beklenir. Eskiden kolay yutulması için çir (kayısı kurusu) veya üzüm hoşafıyla birlikte sofraya getirilirdi.

