



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN HELVASI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

500 g tuzsuz Antep peyniri
1,5 bardak şeker
1 bardak un
1/2 bardak sadeyağ
3 bardak su
1 tutam tarçın (istenirse)

Antep peynirini dilimleyin ve suda ıslatın.

Un ve yağı tencerede sararıncaya kadar kavurun.

Şekeri su ile kaynatın ve soğutun. Kavrulmuş unun üstüne yavaş yavaş akıtıp karıştırarak iyice yedirin. Tatlısını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

Kısık ateşte arada karıştırarak pişirin. Peyniri sudan çıkararak elle iyice suyunu sıkın.

Helva koyulaşmış, un tadı gittikten sonra, peynir dilimlerini helvanın ortasına yerleştirin. Sıcak helvadan kaşık kaşık olarak peynirin üstünü örtün.

Tencerenin ağzını kapatarak çok kısık ateşte biraz tutun. Peynir tamamen eriyince ocaktan alıp 2-3 kez hızlıca karıştırın. Peynir helvayla tamamen karışınca, sıcak sıcak, üstüne tarçın ekerek servis yapın.

Not: Un helvası, Antep'te genellikle peynirli yapılır. Bu yüzden, un helvası adı kimi zaman bilmeyen için yanıltıcı olur. Baharda, tuza basılmamış taze Antep peyniri ile yapıp sıcak sıcak yendiğinde tadına doyum olmaz. Antep peyniri bulamazsanız, yerine dil peyniri kullanabilirsiniz. Eskiden bu helva 2 kaşık Antep pekmezi konularak da yapılmış.

