# UN HELVASI (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Helva denilince akla gelen, en çok yaygın olan tatlı, şüphesiz un helvasıdır. Helva, helva tavası denilen büyükçe tavalarda pişirilir. Sade yağ eritilir, köpüğü, hekir denilen dibindeki tuzlu kısmı ayrıldıktan sonra, unu konulur ve tahta kaşıkla karıştırılır. Yağının ve unun kararını yapan kimse bilir. Un rahat bir şekilde karıştırılacak kadar konur. Rengi koyulaşmaya başlar, öyle ki yağı da kendini bırakır, biraz cıvır ve tahta kaşığın sırtına alınan az bir karışım, hala kaynamaya devam ediyorsa “miyanesi olmuştur” denilip şekeri konur. Önce süt “Su da olabilir. Süt ile yapılan helva bir başka güzel, yumuşak olur) ve hemen arkasından şekeri konularak karıştırmaya devam edilir. Sütünü, şekerini iyice karıştırdıktan sonra ateşten çekilir ve tavada yassıltılıp kaşıkla alınarak tabaklara (eskiden helva sahanlarına) konur. Üzerine şeker tozu denilen döğülmüş şeker (pudra şekeri) ve döğülmüş fındık ekilip sofraya getirilir. Kimileri soğuk helvayı severse de, yemek zamanından önce pişen helva soğumaması için kalın bir örtüye sarılır. Helvayı yeni pişmiş ve çok sıcakken yemek isteyenlere, bilhassa çocuklara, “sıcak helva yiyen bir gelinin öldüğü” öğüt kabilinden anlatılır: “ Helva pişiren gelinin biri, daha sıcakken tadına bakmak için ağzına bir lokma helva almış. Tam o sırada kaynatası içeri girmiş. Gelin yaptığı işten utanmış olacak ki, helvayı sıcak sıcak yutmuş ve o anda ölmüş” derler. Rafine şekerin pek az olduğu devirlerde son elli sene önceye kadar helvayı tatlandırmak için şeker yerine pekmez veya bal konulmuştur. Köylerimizde hala pekmezle helva yapılmaktadır.

ML® Un Helvası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39035 • adı:Un Helvası (Sivas) • gönderen:fincan • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:49