

## **XVI. BÖLÜM- GÖRSEL BELGELEME ÇALIŞMASI**

### **16. Görsel Belgeleme Çalışması- Un helvası**

#### **UN HELVASI YAPIMI**

##### **UN HELVASI YAPIMINDA KULLANILAN MALZEMELER**

- Un (Foto 1)
- Şeker (Foto 2)
- Margarin ve ayçiçek yağı (Foto 3)

##### **UN HELVASI YAPIMINDA KULLANILAN ARAÇ GEREÇLER**

- Tencere (Foto 4)
- Tahta kaşık (Foto 5)

##### **UN HELVASI YAPIM AŞAMALARI**

- Bir paket margarin ve hemen hemen bir su bardağı ayçiçek yağı tencereye konulur. (Foto 9)
- Orta dereceli ateşte yağ eritilir.
- Yağ eridikten sonra 1 kilo un yavaş yavaş tencereye ilave edilir (Foto 10). Bu işlem sırasında malzemeler tahta kaşıkla sürekli ve kuvvetli bir şekilde karıştırılır. (Foto 12)
- Karıştırma işlemi un kahverengileşinceye kadar devam ettirilir. (Foto 14)
- Diğer bir tarafta yarım kilo toz şeker bir tencereye ilave edilir. Üzerine 1 litre kaynamış su eklenir. Ve şeker eriyinceye kadar karıştırılır. (Foto 15,16)
- Küçük bir tavaya bir parça unlu karışım alınır üzerine biraz da hazırlanan şerbetten ilave edilir, orta ateşte pişirilir (Foto 17,18). Bu işleme 'helvanın meyanesini yapmak' denir.
- Helvanın kıvamından meyane sayesinde emin olduktan sonra şerbetin tamamı kavrulan unun üzerine dökülür (Foto 20)
- Orta ateşte kuvvetlice şerbet una yedirilir (Foto 21). Bu işlem yaklaşık 5 dakika sürer.
- Hazır olan helva sıcak sıcak iki kaşık yardımıyla lokmalar halinde tepsiye sıralanır (Foto 23,24).
- Un helvası servise hazırdır (Foto 25)

Un helvası hem sıcak hem de soğuk yenebilen geleneksel bir tatlıdır. Malzemelerin azlığına rağmen çok lezzetlidir. Ekonomik olarak da çok uygun bir tatlıdır. Bu yüzden kırsal alanlarda çok yapıp tüketilen bir lezzettir. Tepeköy’de de köy kadınları eve gelen misafirlere kısa sürede un helvası yapıp ikram ederler.

## **GÖRSEL BELGELEME FOTOĞRAF LİSTESİ**

Foto 1: Un

Foto 2: Şeker

Foto 3: Margarin ve ayçiçeği yağı

Foto 4: Helvanın pişirildiği tencere

Foto 5: Tahta kaşık

Foto 6: Margarinin tencereye konulması

Foto 7: Ayçiçek yağının tencereye konulması

Foto 8: Erimeye başlayan yağ

Foto 9: Yağın eritilmesi

Foto 10: Unun tencereye ilave edilmesi

Foto 11: Unun kavrulması

Foto 12: Unun bilek gücüyle kavrulması gerekir

Foto13: Pembeleşmeye başlayan un

Foto 14: Kavrulmuş un

Foto 15: Şerbet için tencereye konulan şeker

Foto 16: Şekere su ilave edilmesi

Foto 17: Meyanenin hazırlanması

Foto 18: Meyanenin pişirilmesi

Foto 19: Pişmiş meyane

Foto 20: Şerbetin kavrulan un üzerine dökülmesi

Foto 21: Şerbetle beraber kavrulan unun pişirilmesi

Foto 22: Pişmiş helva

Foto 23: Un helvasına kaşıkla şekil verilmesi

Foto 24: Kaşıkla şekil verilip tepsiye dizilmiş un helvası

Foto 25: Servise hazır un helvası

Foto 26: Un helvasının yapıldığı mutfak