Çitirmek (susam helvası)

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Susam 4 su bardağı
400 g	Bal 1½ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Susamı ayıklayın ve yıkayın. Yağ koymadan tavaya alıp sürekli karıştırarak rengi değişene kadar kavurun; çabuk yandığı için karıştırmayı sürdürün.
2. Kavrulmuş susamın üstüne balı koyup pişirmeyi sürdürün. Susamlar pişmeye yaklaşınca birbirine tutunur, kokar ve köpüklenir. Eser bu sürenin 40-45 dakikaya varabileceğini söyler; süre tüm pişirmeyi mi yalnız bal sonrasını mı kapsıyor, açık değildir.
3. Piştikten sonra yağlanmış bir tepsiye boşaltın, kaşıkla bastırın ve serin yerde sıcaklığı azalana dek bekletin. Tam soğumadan kareler ya da dikdörtgenler halinde kesin; soğuyunca servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Bircan Kalaycı Durdu, Fatma Emel Budakoğlu, Muğla Mutfağı Yemek Kitabı
tatname.com/tr/tarif/citirmek-ktb-mugla