AKŞEHİR HELVASI (KONYA)

MALZEMELER
1 YUMURTA
150 GR. TEREYAĞI VEYA MARGARİN
1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
1 SU BARDAĞI SÜT
3 SU BARDAĞI UN
2 SU BARDAĞI ŞEKER
100 GR. CEVİZ (ARZUYA GÖRE)
2 SU BARDAĞI SICAK SU

Tencereye tereyağını alıp eritelim. Yağı ateşten alıp iyice soğutalım. Sonra içine 1 yumurtayı, sütü ve sıvı yağı ilave edip karıştıralım. Unu ilave edip karıştıralım. Ağır ateşte ve sürekli karıştırarak un hamur gibi toparlanıp açık kakao rengi alana dek kavuralım. Sonra şekeri ve kaynar suyu boşaltıp, hızla karıştırmaya devam ederek helvanın suyunu iyice çekmesini sağlayalım. Cevizli ilave edip helvayı ateşten alarak 15 dakika demlendirip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:25771 • adı:Akşehir Helvası (Konya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:40