FISTIKLI KAŞIK HELVASI

8 kişilik Gerekli malzeme:
500 gr irmik
300 gr margarin
3 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı,
7 bardak süt
2 çorba kaşığı pudra şekeri

1 Sütü şekerle birlikte tencereye alıp kaynatın. 2 Ayrı bir tencerede yağı eritip irmiği kavurun, irmik tane tane olunca antepfıstığını ilave edin 1 dakika daha kavurun.
2 Şekerli sütü ekleyip karıştırdıktan sonra kapağını kapatın. Kısık ateşte helvanın çekmesini bekleyin.
3 10 dakika dinlendirdikten sonra kaşıkla şekillendirerek servis tabağına alın. Antepfıstığı ve pudra şekeriyle süsleyip servis yapın.

ML® Fıstıklı Cevizli Helva için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:16073 • adı:Fıstıklı kaşık helvası • gönderen:Huriye • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:32