GAJAR KA HALWA (HİNDİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

Havuç Helva

1 kg. havuç
100 gr. tereyağı
1,5 litre süt
1 çay fincanı toz şeker
1,5 çay fincanı süt tozu
4-5 adet tane kakule
süs için:
badem
şam fıstığı
kuru üzüm

Havuçları soyup rendenin kalın tarafı ile rendeleyin. Kakulelerin tohumlarını havanda dövüp yeşil kabuklarını aıın. Bütün kakule yerine toz kakule de kullanabilirsiniz.
Altı kalın bir tavada 70 gr. tereyağını eritip içine rendelenmiş havuçları atın. Bir parça kavurup hemen sütü ilave edin. Zaman zaman karıştırarak havuçlar sütü tamamen çekip kuru bir hale gelinceye kadar kısık ateşte pişmeye bırakın. Bu helvanın en önemli özelliği çok uzun bir pişme sürecinin olmasıdır.
Havuçlar sütü tamamen çekince içine şekeri karıştırarak ilave edin, kalan tereyağını koyup tekrar suyunu çekinceye kadar karıştırarak pişirin. Suyunu çeken helvaya süt tozunu ilave edin. Süt tozu helvanıza çok hoş bir koku ve lezzet verir. En son dövülmüş kakuleleri ekleyerek 1 dakika kadar karıştırarak pişirin ve isteğinize göre badem, kuru üzüm ve fıstıkla süsleyerek sıcak veya soğuk olarak servis yapın.

ML® Hint Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39223 • adı:Gajar Ka Halwa (Hindistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:44