HELVAYI HAKANİ

1 kilo süzme bal
1 litre su
1 kilo nişasta
150 gram badem içi
1/2 kilo tuzsuz tereyağı
200 gram pudra şekeri
1 litre su

150 gram iç bademi bir süre ılık suda bıraktıktan sonra kabuklarını soymalı ve uzunlamasına ikiye ayırmalı. Nişastayı 400 santilitre suyla iyice karıştırarak koyu bir ayran kıvamına getirmeli. Süzme balı 600 santilitre suyla sulandırdıktan sonra orta ısılı ateşe koymalı (Tencerenin her tarafına aynı ölçüde ısının yayılabilmesi için tencereyle ocak arasına bir saç levha konulması yerinde olur. Ayrıca, helva pişirilmesinde daha iyi sonuç alınabilmesi için 'helvahane' denilen geniş, yuvarlak ve yayvan bir tencerenin kullanılması daha doğru olur). Uzunlamasına ikiye bölünmüş bademleri bu bala katmalı ve bir tahta kaşıkla karıştırırken sulandırılmış nişastayı döküp bala yedirmeli. Karışımı tahta kaşıkla karıştırarak pişirmeye devam etmeli. Nişasta, sulandırılmış balla bademler birbiriyle iyice karışıp kaynaşarak koyu bir hamur kıvamını alınca ve bu hamur tencereye yapışmaya başlayınca üzerine 1/4 kilo tuzsuz tereyağını parçalara bölüp bu karışıma katmalı ve helvayı pişirmeye devam etmeli. Hamur, tereyağını tamamen içip tekrar tencereye yapışmaya başlayınca, kalan 250 gram tereyağını da koyup pişirmeye devam etmeli. Hamur, ilâve edilen bütün tereyağını iyice içmiş ve artık tahta kaşığa yapışmaz hale gelmişse, helva pişmiş demektir. Tencereyi ateşten indirmeli ve helvayı, her kaşığa bir badem rastlamak üzere kaşık kaşık kalıplayıp düz bir kayık tabağa dizmeli, soğuduktan sonra üzerine pudra şekerini serperek servis yapmalı.

Not: Osmanlı devrinde sultanlar (hakanlar) için yapılan bu helva, daha sonra halka da yayılmış.

Fotoğraf "rosto" tarafından gönderildi. 05.08.2017

© lezzetler.com tarif no:11741 • adı:Helvayı Hakani • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:15