HELVAYI LEBİDİLBER

(Dilberdudağı Helvası)

1 kilo süzme bal
1 litre su
1/4 kilo tuzsuz tereyağı
1 kilo nişasta
150 gram badem İçi
100 gram pudra sekeri

1 kilo nişastayı 1/2 litre suda iyice karıştırıp ezmeli. 1 kilo süzme balı, 1/2 litre suyu ve 1/4 kilo tuzsuz tereyağını helvahaneye koyup orta ısılı ateşte kaynatmalı.
Suda ezilmiş nişastayı sicim gibi ince akıtarak, helvahanede kaynamakta ve karıştırılmakta olan yağlı ballı suya eklemeli; ara vermeksizin karıştıra karıştıra pişirmeye devam etmeli.
Heıva, suyunu tamamen çekip katıca bir hamur haline gelince ve yağını salmaya başlayınca bunu ateşten indirip yağlanmış bir kalaylı bakır veya alüminyum tepsiye aktarmalı. Helvayı bu tepsiye İyice yaydıktan sonra orta ısılı fırına koymalı ve üzeri nar gibi kızarıncaya kadar orada tutmalı; sonra fırından alıp soğumaya bırakmalı.
Helva soğuduktan sonra üzerine, makinede çekilmiş veya havanda dövülmüş 150 gram badem içiyle 100 gram pudra şekerini ve arzu edildiği takdirde bir miktar da çiçek yahut gül suyunu serperek servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11743 • adı:Helvayı Lebidilber • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:43