KAŞIK HELVASI

Kullanılacak malzeme:
2 bardak kalın irmik.
2 bardak toz şekeri,
5 bardak süt,
1+1 2 bardak tereyağı,
1 tatlı kaşığı vanilya tozu,
1 kahve fincanı badem içi,
1/2 bardak pudra şekeri.

Yapımı:
Küçük bir kabın içindeki su kaynamaya başlayınca badem içlerini bu suya atıp bir dakika kadar haşlamalı. Sonra kabı ateşten almalı ve kevgirle sudan çıkarılacak badem içlerinin zar gibi ince kabuklarını ayıklamalı. Ayıklanmış ve kurulanmış badem içlerini uzunlamasına ikiye böldükten sonra bunları bir kenara bırakmalı. Orta ısılı bir ateşte bulunan tenceredeki tereyağını hafifçe kızdırmalı. Sonra önce bölünmüş bademleri, arkasından da irmiği yağın içine boşaltmalı. Ateşin ısısını hafifletmen ve hiç durmadan 40-50 dakika kadar karıştırarak irmiğin meyanesini getirmeli. Bu işler yapılırken pişirilmiş sütü ikiye bölmeli. Sütlerden birine toz şekeriyle vanilya tozunu katıp şeker iyice eriyinceye kadar kaynatmalı. Öbür sütü de kaynar bir durumda bulundurmalı. İrmiğin meyanesi gelince bunu çabuk çabuk karıştırırken önce azar azar dökerek şekersiz sütü katmalı. Sonra şekerli sütü sicim gibi dökerek irmiğe yedirmeli. Sütlerin katılması sona erince irmiği iki dakika daha karıştırdıktan sonra tencerenin ağzını örtmeli ve çok hafif bir ateşte yirmi dakika kadar demlendirmeli. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten indirip irmik helvasını yarım saat kadar ılımaya bırakmalı.
Helva ılıyınca, bunu kaşık kaşık almalı, üstüne bastırıp servis tabağına böyle kaşık biçiminde oturtmalı. Helvanın tamamı kaşık kaşık servis tabağına yerleştirildikten sonra pudra şekerini bu biçimlendirilmiş helvanın üstüne serpmeli ve servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12411 • adı:Kaşık Helvası • gönderen:DARI • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:31