MÜLÛKİ SAKIZ HELVASI

İnci Beşoğul
17. yy Osmanlı mutfağından

Sekiz yüz dirhem (2400 gram) helvacı çöğeni, on dirhem (30 gram) has un (75 gram) sade yağ (45 gram) hns unu, sade yağ katılıp helva kanştınr gibi pişirilir. Ondan sonra çöğeni (150-160) gram su ile hülâsasını alıp o su ile şekeri peynir şekeri kıvammagelinceye kadar kaynatıp mermer yahut tepsi üzerine döküp soğumaya bırakılır. Bu iş vapıvorken azar azar konarak alıştırılır. Ondan sonra da peynir şekeri çivi (mıh) ile çekilir. Ondan sonra, kabuklarından ayrılmış şam fıstığı ile tekrar kafi miktarda karıştırılır. Ondan sonra (Sakız helvasının taşrasındaki beyaz kabından) kafi miktarı alıp Sakız helvası yapar gibi iki kap arasına kâfi miktarda konulur. Lokum gibi kesilir. "Murad üzere yapıp eklenursa sükkeri Sakız helvasının mülikisi bu olur."

© lezzetler.com tarif no:86900 • adı:MÜLÛKİ SAKIZ HELVASI • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:28