



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİŞASTA HELVASI

Gerekli Malzemeler:

Buğday nişastası (1 bardak)

Toz şeker (1 bardak)

Su (1 bardak, soğuk)

Margarin (4 çorba kaşığı)

Oval bir kaba 1 bardak buğday nişastası, 1 bardak toz şeker, 1 bardak soğuk su koyun. Kabin içindeki tüm malzemeyi çırpma teli ile karıştırın.

Ocağa aldığınız bir tavanın içine 4 çorba kaşığı margarin koyun ve karıştırarak yağı eritin. Yağ iyice kızdıktan sonra hazırladığınız karışımı tavaya dökün ve bir çırpma teliyle karıştırın. Yaklaşık 2 dakika boyunca orta ateşte kavurduğunuz tatlıdan çırpma telini, üzerindeki topakları tavaya aktararak çıkarın.

Büyükçe bir kaşıkla karıştırarak kavurmaya devam edin. İlk dakikalarında tavanın dibine yapışan parçaları kazıyarak ve oluşan büyük topakları kaşıkla ezerek yaklaşık 20 dakika boyunca karıştırarak kavurun. Bu sürenin sonunda iyice parçalanıp helva kıvamına gelen tatlınızın altını kapayıp, tezgâha alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan nişasta helvanızı servise hazır hale getirin.