TEZPİŞTİ

1 ölçü süzme bal
1 ölçü su
1/2 ölçü yağ (tuzsuz tereyağı tercih edilmeli)
3/4 ölçü un
1 ölçü nişasta

1 ölçü bal, 1 ölçü su ve 1/2 ölçü yağı bir helvahaneye koyup orta ısılı ateşte karıştırarak kaynatmalı. 1 ölçü nişaştayla 3/4 Ölçü elenmiş unu birbirine katıp güzelce harmanladıktan sonra, kaynamakta olan yağlı ballı suya azar azar katıp yedirmeli. Karıştırmaya ara vermeden helvayı çok hafif ateşte pişirmeli. Yağını sızdırmaya başlayınca, helvayı ateşten indirip içi yağlanmış bir kalaylı bakır veya alüminyum tepsiye aktarmalı. Tepside helvayı bastıra bastıra düzledikten sonra bunu orta ısılı bir fırına sürmeli. Üzeri nar gibi kızarınca helvayı fırından almalı, soğuttuktan sonra servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11744 • adı:Tezpişti • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:39