



AHI HELVASI (KIRŞEHİR)

<http://www.turansam.org>

5 su bardağı un
1 su bardağı pekmez
1 paket margarin
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı toz şeker
150 gr ceviz
2 su bardağı su

Şeker, bir su bardağı su ve pekmez karıştırılıp ateşe konur.
Bir taşım kaynatılır, tencerenin ateşi, şurubu kaynatmayacak kadar kısılır.
Ayrı bir tencereye yağ ile un az ateşte hafif pembeleşinceye kadar kavrulur.
Ardından sıcak şurup tencereye ilave edilir.
Hafif ateşte karıştırılarak biraz pişirilir, tencerenin kapağı kapatılır, 3-4 dakika bekletilir.
Kaşıkla şekillendirilerek tabağa servis edilir.
Üzerine ceviz eklenir.

