



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTIKLI SULTAN HELVASI

Tuğrul Şavkar

400 gr. tozşeker  
750 ml. süt (3 su bardağı)  
175 gr. tereyağı  
250 gr. irmik  
250 gr. antepfıstığı  
50 ml. su

Şekerin 300 gramını (1 1/2 su bardağını) süte ekleyin, karıştırarak 2 dakika kaynatıp ateşten alın. Bir kenarda sıcak tutun.

Bir tencerede tereyağını eritin. Yağ kızınca irmiği ekleyin, kısık ateşte sürekli karıştırarak, irmikler kahverengileşinceye kadar yaklaşık 5 dakika kavurun. İrmikler kavrulunca sıcak şurubu üzerine dökün. Bir karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı 15 dakika pişirin. Ateşten alıp, 15 dakika dinlendirin.

Antepfıstıklanını, suyu ve kalan şekeri bir tencereye koyun. Kısık ateşte bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Şeker önce sulanıp sonra kristalleşecek ve daha sonra da sararıp, fıstıkların çevresinde bir tabaka haline gelecektir. Fıstıkların çevresinde bu tabaka oluşup tencerede başka şeker kalmayınca fıstıkları ateşten alıp bir kaba boşaltın.

Dinlenmiş helvayı bir tahta kaşıkla harmanlayın. Üzerine hazırladığınız fıstıklardan da koyarak servis yapın.