ARDAHAN HELVASI

250 Gr Sana Klasik
2 Bardak su
1 Bardak kıyılmış badem
2 Bardak tozşeker
1 Aldığı kadar hindiztan cevizi
2 Bardak un
1 Bardak ceviz

SANA MARGARİNi tencerede eritip unu hemen tencereye aktarın. Orta ısılı ateşte, tahta bir kaşıkla aşağıdan yukarıya doğru sürekli karıştırarak en az 15 dakika kadar kavurun. (Unun renginin koyulaşması ve sütlü kahverengi olması gerekiyor). Üzerine hemen fındıkları ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Diğer taraftan, tozşeker ve suyu bir kaseye aktarıp iyice karıştırın. (şekerin erimesi şart değil) şekerli suyu helvanın üzerine ilave edip helvayı karıştırarak 5 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. (şekerli suyu ilave ederken kasenin dibinde şeker kalmamasına dikkat edin) Helvayı birkaç dakika dinlendirin. Dinlenmiş helvadan kaşıkla parçala alıp şekil vererek servis tabağına yerleştirin. Üzerini bademle süsleyerek servise sunun. Helvayı bastırarak düz bir servis tabağına yayabilir, iyice soğuduğunda bıçakla dilimleyerek de servise sunabilirsiniz. Fındık yerine badem ya da ceviz de kullanabilirsiniz. Hatta servise sunarken yanına dondurma da koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:84163 • adı:Ardahan Helvası • gönderen:metanet • indirme tarihi:07.05.2024 - 04:40