



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ HELVA

Tuğrul Şavkar

400 gr. tozşeker
750 ml. süt (3 su bardağı)
175 gr. tereyağı
250 gr. irmik
250 gr. taze badem (kaynar suda bekletilerek kabukları ayıklanmış)
50 ml. su

Şekerin 300 gramını süte ekleyip 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 kavun. İrmikler kavrulunca üzerlerine sıcak şurubu dökün. Bir karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı dakika pişirin. Ateşten alıp, 15 dakika dinlendirin. Kabukları ayıklanmış bademleri, 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, bademlerin çevresinde bir tabaka halinde toplanacaktır. Bademlerin çevresinde bu tabaka oluşup tencerede başka şeker kalmayınca bademleri ateşten alın. Bir kaba boşaltın. Dinlenmiş helvayı bir tahta kaşıkla harmanlayın. Üzerine hazırladığınız bademlerden de koyarak servis yapın.
