



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEM SULTAN HELVASI

Necip Usta

İçinin harcı:

250 gr. yeşil fıstık

100 gr. toz şeker

50 gr. su

Helvası:

250 gr. irmik

175 gr. yağ

Şurubu:

300 gr. şeker

750 gr. sütte

Fıstık, su ve şekeri küçük bir kaba koyunuz. Alüminyum kaplar hariç. Ağır ateşte tahta bir kaşıkla devamlı karıştırınız. Şeker evvelâ sulanacaktır. Sonra kristalleşecektir. Sonra sarararak eriyecektir ve devamlı karıştırdıkça da fıstıkların etrafında bir tabaka meydana gelecektir. İşte sapsarı bir tabaka meydana gelince, tencerede hiç şeker kalmayınca fıstıkları bir tepsiye boşaltınız ve bekletiniz.

250 gr. irmiği 175 gr. yağ ile ağır ateşte bir kevgirle kenarlarına bulaştırmadan devamlı karıştırarak irmiği altın sarısı gibi kızartınız. Sonra şeker ve sütü 1 dakika kaynatarak şurubunu kaynar kaynar olarak üzerine dökünüz. Bir kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp gayet ağır ateşte 15 dakika pişiriniz. Ateşten alarak 15 dakika demlendiriniz ve servis yaparken yukarıda hazırlanmış fıstığı karıştırıp servis yapınız.