



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI HELVA

1 su bardağı irmik
50 g bitter çikolata
Yarım bardak su (150 ml)
Yarım bardak süt (150 ml)
2/3 bardak toz şeker (200 g)
4 çorba kaşığı kakao (25 g)
2 çorba kaşığı file badem (30 g)
1 çorba kaşığı tereyağı
2-3 damla fındık şurubu
Servis için:
4 top dondurma
File badem

Helvayı kavuracağınız tencereye 1 çorba kaşığı tereyağını ekleyip eritin. İçine 1 su bardağı irmik ekleyip, eze eze kavurun. İrmik rengini değiştirmeye başlayınca 30 gr file bademi de ilave edip iki dakika daha kavurmaya devam edin.

Bir sos tenceresinde yaklaşık 2/3 su bardağı toz şeker (200 g), yaklaşık yarım su bardağı su (150 ml), yaklaşık yarım su bardağı süt (150 ml), 4 çorba kaşığı kakaoyu (25 g) ekleyip ocağın üzerine koyun ve ısınması için altını yakın. Sos ısınca altını kapatıp içine 50 g bitter çikolata ekleyip, karıştırın.

Çikolata sosun içinde eriyince 2-3 damla fındık şurubunu ekleyin ve bütün karışımı irmik tenceresine döküp bütün malzemeler bir araya gelene kadar 30-40 saniye daha altı açık bir şekilde karıştırın. Ardından demlenmesi için tencerenin altını ve kapağını kapatıp 30-40 dakika bırakın.

Helva dinlendikten sonra servis etmek için çukur bir kabin içine kabin tamamını kaplayacak ve uçlardan dışarı sarkacak şekilde streç film yerleştirin. Yaklaşık 2 çorba kaşığı helva ekleyip, kaşığın arkası ile düzleştirin.

Kabin tamamına helvanın yayıldığına emin olun ve içine 1 top dondurma koyun. Üzerine dondurmayı kaplayıp, kabin tamamını dolduracak kadar helva yerleştirin. Dışarı doğru taşan streç filmi üzerine kapatıp helvayı iyice düzleştirin. Sonra streç filmi tekrar açın ve çukur kaseyi servis tabağınıza ters çevirip, tamamen streç filmden ayırın.

Son olarak üzerlerine file badem serpin.

Çikolatalı helvanız tatlı yiyip tatlı konuşmanız için ikrama hazır.



