



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONMUŞ HELVA (CEZERİYE)

Necip Usta

Havuç Püresi (haşlanmış, 450 gr. net suyu süzülüp 24 saat bezde asılmış)

1 kg. toz şeker

600 gr. temiz ceviz içi

125 gr. kabuklu badem

150 gr .yeşil fıstık

Şurubu:

1 kg. toz şeker

200 gr. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şeker, su ve limon tuzunu genişçe bir tencereye koyunuz ve orta ateşte bir kevgirle karıştırarak şekeri eritin ve kevgiri çıkarınız. Şeker kalmaması için tencerenin kenarlarını suya batırılmış bir fırça veya rutubetli bir bezle zaman zaman siliniz ve şekeri bir şeker ölçme karamel derecesi ile 108 celsius - dereceye çıkıncaya kadar kaynatınız ve tam 108 dereceye gelince havucu ilâve edip bir ağaç spatula veya bir çelik kevgirle 40 dakika karıştırarak pişiriniz ve içinden 2 kepçe alıp küçük bir kapla ayırınız. Tencereye pişmekte olan helvanın içine ceviz, badem ve fıstığı ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra ateşten alınız. Karıştırarak ılık bir vaziyete gelince elinizle ister küçük bir tepsiye, ister bir gümüş tevziye, ister bir tabağa altını hafif yağlayıp elinizle kubbe şekli vererek boşaltınız ve üzerini ayırdığınız 2 kepçe helva ile sıvayıp arzu ettiğiniz ayıklanmış ceviz, badem, fıstık, fındık ile süsleyip servis yapınız.

Not: Dibi düz yağlı tepsiye veya kek kalıbına dökülüp çevrilir. Aynı şekilde üzerine helva sürülüp dekor yapılır ve dilim dilim kesilerek servis yapılır.