



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİLER HELVASI (ELMALI ANTALYA)

<https://antalyacityzone.com>

Un 500 gram
Tereyağ 500 gram
Çam fıstığı 1 çay bardağı
Vanilya 1 paket
Süt 250 gram
Şerbeti için:
Toz şeker 1 kilo
Su 1 kilo
Limon ½ adet

Su ve şekeri birlikte 3 5 dakika kaynatınız. Yarım limon suyunu katıp, kestiriniz. Kısık ateşte sıcak bekletiniz. Elenmiş unu tencereye koyunuz. Kısık ateşte devamlı karıştırarak unu pembeleşinceye kadar kavurunuz. Kavrulmuş una fıstıkları ve tereyağını katınız. Karıştırarak unu tereyağına yediriniz. Tencereye sıcak şerbeti, sıcak sütü ve vanilyayı koyunuz. Tüm malzemeyi karıştırınız. Helva kıvam tutuncaya kadar karıştırarak, pişirmeyi sürdürünüz. Kıvam tutmuş helvayı servis kabına aktarıp, yayınız ve soğumaya bırakınız. Helvayı soğuk servis ediniz.

