ANTEPFISTIKLI SULTAN HELVASI

Tuğrul Şavkar

400 gr. tozşeker
750 ml. süt (3 su bardağı)
175 gr. tereyağı
250 gr. irmik
250 gr. antepfıstığı
50 ml. su

Şekerin 300 gramını (1 '/î su bardağını) süte ekleyin, 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 kavurun. İmlikler kavrulunca sıcak şurubu üzerine dökün. Bir karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın ve helvayı 15 dakika pişirin. Ateşten alıp, 15 dakika dinlendirin.
Antepfıstıklannı, suyu ve kalan şekeri bir tencereye koyun. Kısık ateşte bir tahta kaşıkla sürekli kanştırarak pişirin. Şeker önce sulanıp sonra kristalleşecek ve daha sonra da saranp, fıstıklann çevresinde bir tabaka haline gelecektir. Fıstıkların çevresinde bu tabaka oluşup tencerede başka şeker kalmayınca fıstıkları ateşten alıp bir kaba boşaltın.
Dinlenmiş helvayı bir tahta kaşıkla harmanlayın. Üzerine hazırladığınız fıstıklardan da koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75629 • adı:Antepfıstıklı Sultan Helvası • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:42