



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELATİYE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı nişasta
1 paket vanilin
2 su bardağı su
Yarım su bardağı dövülmüş fındık veya ceviz içi (isteğe bağlı)
Süslemek için:
Meyve (isteğe bağlı)
Üzeri için tarçın veya toz fındık

Bir tencereye 1 su bardağı sütü, 1 su bardağı suyu ve toz şekerini ekleyin. Orta ateşte karıştırarak ısınmasını sağlayın. Karışım kaynamaya başlamadan önce sürekli karıştırarak şekerin tamamen eridiğinden emin olun. Başka bir kaptaki 1 yemek kaşığı un ile 1 yemek kaşığı nişastayı karıştırın. Ardından bu karışıma biraz soğuk su ekleyerek pürüzsüz bir kıvam elde edin. Bu karışımı, kaynamakta olan sütlü karışıma yavaşça ilave edin. Karıştırarak koyulaşmasını sağlayın. Helatiye karışımınız koyulaştıktan sonra, tereyağını ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Ardından vanilin ekleyin. Tereyağı tamamen eridikten ve karışım homojen bir kıvam aldıktan sonra tatlınız neredeyse hazır. Karışım koyu, yoğun bir kıvam aldığı anda helatiyenin yapımı tamamlanmış demektir. Helatiye kıvamını kontrol etmek için bir kaşık alıp ters çevirin. Eğer karışım akıyorsa ve kıvamlıysa, tatlınız hazır demektir. Helatiyeyi, sıcak veya soğuk olarak servise hazırlayabilirsiniz. İster soğumasını bekleyip, kaselere dökün, isterseniz hemen sıcak olarak servis edebilirsiniz. Üzerine tarçın serpebilir veya dövülmüş fındık, ceviz, meyve gibi malzemelerle süsleyebilirsiniz.



