HELVALAR HAKKINDA

Ham maddesi genelde un, irmik, yağ olan Türk mutfak kültürüne özgü tatlılardır.
Helvalar acı günleri hatırlatsa da, günlük sofralarda da tüketilen nefis lezzetlerdir.
Helva hazırlamak biraz deneyim gerektirir, tane tane ve tam kıvamında olması için bazı noktalara dikkat etmek gerekir.
İrmikle ya da unla helva hazırlarken, kısık ateşte yakmadan, ancak çiğ de kalmayacak şekilde kavrulmalıdır.
Helvada çam fıstığı ya da badem kullanılacaksa, irmikten ya da undan önce kavrulmalıdır, belirtilen yağ miktarlarının hepsi bir defada kullanılmamalıdır, çünkü yağ, fıstığı kavururken yanar ve helvanın tadı yanık olur.
Fıstık ya da badem önce kavrulmalı, sonra helvaya eklemek üzere, bir kenara bırakılmalıdır.
Helvaya eklenecek şeker, suyla ya da sütle eritilerek kullanılmalıdır.
Helvaya eklenen sıvının çekmesi sırasında, ocak kısık ateşte olmalıdır.
Belirtilen miktar sıvı madde eklendikten sonra, kıvama geldiği,, karıştırıldığında tencereye yapışmamasından anlaşılır.
Helva ocaktan alındıktan sonra, tencere ile kapak arasında, pilav demlerken olduğu gibi, kağıt havlu konur, 15-20 dakika dinlendirilir.
İrmik helvası yapılırken ocaktan alındıktan sonra bir avuç toz şeker serpilip, demlendirilirse, kıtır bir tat elde edilmiş olur.
Helva demlendikten sonra, kalın bir çatalla karıştırılarak, tane tane olması sağlanır, helva sıkıştırılarak şekil de verilecek olsa, bu işlem yapılmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:316 • adı:Helvalar Hakkında • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:05.05.2024 - 01:37