



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HELVALARDA ARANILAN ÖZELLİKLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

İrmik helvasında aranan ilk özellik, helvanın tane tane olmasıdır. İrmik, süt veya suyun oranının iyi ayarlanması gerekir. Su veya süt az olursa irmikler diri kalır, tam pişmez.

Çok konursa da irmik fazla piştiği için çok yumuşak olur. Tane tane bir helva isteniyorsa şekeri kaynatıp sıcak sıcak meyaneye ilave etmelidir. Yumuşak, kaşıkla alınması istenen bir helva için şekeri soğuk suda eritip meyanenin üzerine dökmek gerekir.

Helvanın yağı çok olursa ağır bir tadı olur, az olursa tadıda yavan olacağından oranın iyi ayarlanması gerekir. Şeker genellikle isteğe bağlı olarak belirlenir. Fakat az veya çok olması istenmez. Kokusunun kendine has olması gerekir.

Rengi, irmiğin kavrulması ile oluşan sarı-kahverengi olmalıdır. İrmik az kavrulursa rengi açık olur. Fazla kavrulduğunda ise istenmeyen koyu kahverengi olur.

Un helvasında da, içerisine konan su veya süt oranı iyi ayarlanmazsa, helva çok yumuşak veya katı olur. Unun kavrulması ile pembeleşen rengi az veya çok kavrulmaya bağlı olarak değişir. İrmikte olduğu gibi un az veya çok kavrulmamalıdır.

Un helvasının şeker oranıda, isteğe bağlı olarak ayarlanabilir. Çok şeker helvanın tadını bozar. Az şeker konduğunda tadı güzel olmaz. Unun oranı yağın iki katı kadar olmalıdır. Az veya fazla olması özelliğini değiştirir. Helvaya kokusu veren unun kavrulmasıdır. Az kavrulmuş un, helvanın çiğ un kokmasına neden olur. Rengide kavrulmaya bağlı olarak belirlenir. Kavrulma kısık ateşte yapılmazsa un birden kavrulduğu için yanık kokusu helvaya yerleşir. Helva da kendine has kokusu olmaz.

Un helvası ise avuç içinde sıkıldığı zaman şeklini korumalıdır, dağılmamalıdır. Helvanın rengi koyu sarı olmalıdır. Yüksek ateşte kavrulmuş un- irmik ve fıstığın rengi birden koyulaşacağı için helvanın rengini bozar. Kısık ateşte kavrulmuş pembeleştirilmelidir.

Şeker miktarı isteğe bağlı olarak ölçüden biraz az veya fazla olabilir. Ancak helvada belirgin bir şeker tadı olmalıdır.

Helvalar içerisine konan gereçlerin tat ve kokusunu içerir. Gül suyu , tarçın ve meyveler, helvaların güzel kokmasını sağlar. Ancak bu gereçler fazla konmamalıdır.

Kendilerine has kokularını muhafaza etmelidirler.