



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVALI GÖZLEME

3 su bardağı un
Yarım paket maya
1 çay bardağı yoğurt suyu
1 fiske tuz
Yeteri kadar su
İç harç için:
150 gr helva
Üzeri için:
1 fincan Pudra şekeri

Unu ve karıştırma kabına alıp ortasını havuz şeklinde açıyoruz. Mayayı, yoğurt suyunu koyup ortasından yoğurmaya başlıyoruz. Ilık su ilavesi yaparak kulak memesi kıvamında hamur yapıyoruz.

Hamurun üzerini streç filmle örtüp mayalanmaya bırakıyoruz.

Helvayı karıştırma kabına alıp eziyoruz.

Hamurları bezelere bölüp unlayarak tatlı tabağı büyüklüğünde açıyoruz.

İçlerine eritilmiş margarin sürüyoruz. Hamurun bir kenarını içe doğru katlayıp helvayı koyuyoruz. Daha sonra iki kenarını üst üste getirip kare şekli veriyoruz.

Hazırladığımız hamuru pişirme aparatına alıp altlı üstlü pişiriyoruz. Pişen gözlemeleri servis tabağına alıp üzerine tekrar yağ sürüp pudra şekeri serpiyoruz.

