HELVAYI SABUNİ

1+1/4 kilo süzme bal
600 gram nişasta
1 litre su
150 gram badem İçi
250 gram tuzsuz tereyağı
Yeteri kadar tarçın

600 gram nişastayı, 1 litre suda iyice karıştırıp koyu bir ayran kıvamına getirmeli. Süzme balı, helvahane denilen yuvarlak dipli yayvan tencereye koymalı ve hafif bir ateşte ısıtıp üzerine çıkan köpüğünü almalı. Bu İşlemden sonra koyu ayran kıvamına gelmiş nişastayı ve kabukları soyulup uzunlamasına ikiye bölünmüş badem İçlerini bala kattıktan sonra sağlam bir tahta kaşıkla çevire çevire pişirmeye başlamalı (Bu işi yaparken tencerenin kenarından kalınca bir bezle sıkı tutmak ve helvayı dayanıklı bir tahta kaşıkla çevirmek gerekir. Zira bu kadar koyu bir hamuru çevirmek kolay değildir). Helva İyice koyulaşıp da tencerenin dibine yapışmaya başlayınca, tereyağını küçük parçalar halinde tenceredekilere katmalı ve karıştırarak helvayı pişirmeye devam etmeli. Helva, tereyağını tamamen içmişse ve artık tahta kaşığa yapışmıyorsa pişmiş demektir. Helvayı sıcak sıcak bir kayık tabağa almalı, burada soğuttuktan sonra üzerine tarçın serpmeli ve istenildiği biçimlerde keserek servis yapmalı.

Fotoğraf "perver" tarafından gönderildi. 19.11.2019

© lezzetler.com tarif no:11742 • adı:Helvayı Sabuni • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:17.04.2025 - 05:15