SABUNİ HELVA

Eyüp Sevinç

100 gr buğday nişastası
400 ml su
300 gr bal
300 gr çekilmiş badem
200 gr tereyağı
File badem

Nişastayı su ile eritin, temiz bir tencereye süzün. Balı hiç su katmadan bir kapta eritin ya da benmari usulü ısıtın. Nişastanın içine katıp tencereyi kısık ateşe oturtun. Çekilmiş badem içini ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak helvayı pişirin. Helva dibine yapışmaya başlayıp kavurması zorlaşınca biraz yağ ekleyip kavurmayı sürdürün. Kavurmak zorlaştıkça azar azar yağ ekletin. Helvayı bu biçimde toplam 10 dakika kavurun, damağa yapışmayıp yalnızca sakızlaşana kadar pişirip ateşten alın.
Üzerine file badem koyarak servis edin.

Not: 15.yy?dan itibaren saraydaki pek çok ziyafette ve kutlamada adı geçer. Beyazı, kızılı, sarısı, gök renklisi yapılır. Osmanlıların yüzyıllar boyu en çok yediği tatlıların başında gelir.

© lezzetler.com tarif no:121061 • adı:Sabuni Helva • gönderen:gezen • indirme tarihi:02.05.2024 - 18:17