



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANDİL HELVASI

2 su bardağı un (kullanılan su bardağı ölçüsü: 200 ml.)

1 su bardağı sıvı yağ.

Şerbeti İçin:

2,5 su bardağı su

1,5 su bardağı toz şeker

İlk olarak, şerbetini hazırlamak için, toz şeker ve su tencereye koyulup kısık ateşte erimeye bırakılır.

Çelik, geniş ve derin bir tencereye, sıvı yağ ile un koyulur.

Unun kokusu çıkana kadar, orta ateşte sürekli karıştırarak kavrulur.

Unun kokusu çıkmaya başlayınca ocağın altı kısılır ve kısık ateşte rengi koyulaşınca kadar karıştırarak kavrulur.

Arzu edilen renge ulaşınca 1 taşım kaynatılıp, ocaktan alınan şerbet kavrulan unun üzerine dökülür.

Dökme işlemi esnasında, sıçramalara karşı dikkatli olunmalıdır.

Şerbet döküldükten sonra, unun topaklanmadan şerbeti çekmesi için hızlı hızlı karıştırılır ve ocaktan alınır.

Kaşığın arka tarafı ile iyice bastırarak karıştırılıp, un helvası hazır edilir.

Ilınan helvadan biraz alınıp kaşığın içerisine bastırılır ve ters çevrilerek kaşıktan çıkartılıp servis tabağına dizilir.

Soğuduktan sonra üzerine arzuya göre, tarçın, hindistan cevizi veya ceviz içi serpiştirilip servise sunulur.

