



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK HELVASI (ÇİKOLATALI)

250 gram tereyağı
500 gram un
1 paket vanilya
150 gram fındık
250 gram pudra şekeri
100 gram bitter çikolata

Tereyağı kalın tabanlı bir tencerede eritin.
Unu ekleyip rengi dönüncye kadar sürekli karıştırarak kavurun.
Çekilmiş fındık, vanilya ekleyin ve pudra şekeri ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
Helvayı ocaktan alıp ılıncaya kadar dinlendirin.
Sonra kaşıkla alarak avucunuzda sıkıca bastırın ve her bir parçayı tepsiye dizin.
Soğumaya bırakın.
Çikolatayı benmari usulü eritin ve yağlı kağıttan yapılmış külaha doldurun.
Helvaların yarısına çizgi şeklinde çikolata sıkın ve donuncaya kadar oda ısısında bekletin.
