KAŞIK HELVASI

250 gr tereyağı
3 su bardağı un
2 su bardağı şeker

1- Tencerede yağ eritilir. Un ilave edilip kavrulur. İyice kavrulduktan sonra ateşten alınır.
2- Şeker ilave edilip, karıştırılır. Soğumadan hemen kapağı kapatılır. Biraz bekledikten sonra kapağı açılıp, bir çay bardağı su ilave edilip, iyice karıştırılır. Toplanmazsa hafif yoğrulur.
3- Daha sonra helvadan bir kaşık alıp, elle bastırılıp kalıp yapılır. Servis tabağına kaşık kalıbını almış helvalar yerleştirilir.

© lezzetler.com tarif no:25262 • adı:Kaşık Helvası • gönderen:UĞUR BÖCEĞİ • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:48