



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK HELVASI

250 Gr Sana Hamurışı
1 Çay Kaşığı vanilya
1 Kahve Fincanı gülsuyu
1 Kahve Fincanı dolma fıstığı
2 Su Bardağı şeker
2 Su Bardağı su
2 Su Bardağı irmik

Yağı tencerede eritilir, irmik ilave edilir kısık ateşte 40 dk kavrulur.ateşten alınıp soğutulur. Bir tencerede şeker süt ve su kaynatılır. Gülsuyu ilave edilir. Ilık hale gelince irmiğin üzerine dökülür, tekrar ateşe konur karıştırılır, kaynamaya başlayınca kısılır. 20 dk pişirilir. Ateşten alınır. 1 saat dinlendirilir. 1 tatlı kaşığı yağla fıstıklar ateşte pembeleştirilir. Helvaya ilave edilip karıştırılır. 1 çorba kaşığı ile helvalar alınıp büyükçe bir tabağa kaşığın içi biçiminde şekiller verilerek yuvarlak kısmı yukarıya gelecek şekilde dizilir ve servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.04.2024