



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK HELVASI (ŞERBETLİ)

Malzemeler:

500 gr.un

250 gr. margarin

1 kahve fincanı sıvı yağ

dolmalık fıstık

Şerbet için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Yapılışı:

Eritilen yağa un ve fıstık konarak kısık ateşte kavurmaya başlanır. (Meyaneye gelinceye kadar un ve yağ kabarcıklar halinde ayrılır.) Kavrulur. Üzerine soğuk şurup dökülerek pişirilir. Söndürüldükten sonra suyunu çeken helvanın kapağı kapatılır. 10 dakika dinlendirilir. Sonra yemek kaşığı yardımıyla kaşık kaşık muntazam bir şekilde servis tabağına dökülür.

Not: Helvanız kıvamındaysa döküm anında kaşığınıza yapışmaz.