KETEN HELVASI

Şekeri kestirerek ağda haline getirin. Sonra bu ağdayı geniş bir tepside çekerek büyük bir halka haline getirin. Yeteri kadar sadeyağı (Helvahâne) adı verilen altı yuvarlak tencerede yakınız. Birbuçuk misli unu bir el ile eze eze ve diğer eldeki ağaç kepçe ile karıştıra karıştıra yedirmeli ve meyanesi gelinceye dek karıştırmalıdır. Meyanesi gelmiş unu tepsinin üstüne ve ağdanın altına gelecek yere döşeyip, ağdayı üzerine çekiniz. Her tarafına meyane toplayarak çevire çevire helva tel tel olana dek bu işe devam edin. Tel tel olunca parça parça bıçakla keserek tabaklara yerleştirin.

Not: Helvayı sıcak yerde bulundurmayın. Keten helvası ne kadar soğuk yerde çekilirse o kadar iyi olur. Bir de ağda ne taş gibi sert, ne de sulu olacaktır. Ağdayı hazırlarken sakız gibi olmasına ve yarasız şekilde çekilip çevrilmesine, meyanenin yanmamasma ve kararmamasma, fakat pişmesine çok dikkat etmek gerekir.

© lezzetler.com tarif no:54835 • adı:KETEN HELVASI • gönderen:maxi • indirme tarihi:25.04.2024 - 21:51