



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIRIK HELVA

Nedim Atilla

MALZEMELER:

2.5 su bardağı nişasta
1.5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tarçın
5 su bardağı su

HAZIRLANIŞI:

2.5 su bardağı soğuk su içine 1.5 su bardağı nişasta koyup karıştırın. Üzerine şeker ekleyip eriyinceye kadar yine karıştırın. Daha sonra kalan nişasta ve suyu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Tavada ısıttığınız yağın üstüne soğuk karışımı döküp 2-3 dakika karıştırmadan koyulaşmasını bekleyin. Tavanın çevresinde kabarcıklar oluştuğunda ısıyı biraz düşölün, koyulaştığında ateşi iyice kısın. Tahta kaşıkla yavaş yavaş ezmeden parçalayacak biçimde karıştırın. Helvanın rengi saydamlaşıp hafif pembeleşinceye kadar pişirmeye devam edin. Üstüne tarçın serpip sıcak ya da soğuk servis yapabilirsiniz.

Not: Kırık helva, şeker yerine pekmez kullanılarak da yapılabilir. Daha kırı olması istenirse pembeleştikten sonra kavurmaya devam edilebilir.