



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTA HELVASI

200 gram tereyağı

1/2 kilo nişasta

450 santilitre (2 bardaktan bir parmak az) su

375 gram şeker

Tereyağı bir tencerede hafifçe eritilir. Sonra buna tahta bir kaşıkla karıştırarak yedire yedire yarım kilo nişasta katılır.

Nişasta, yağını koyverip de pişinceye kadar eze eze karıştırılarak kuvvetli ateşte tutulur.

Beri yanda şeker suda iyice eritilir. Nişasta pişince ateşin ısısı orta dereceye getirilir. Karıştırılmakta olan nişastaya azar azar dökülen şerbet iyice yedirilir. Sonra tencerenin kapağı örtülür ve 4.5 dakika orta ısıda ateşte pişmeye bırakılır.

Bu sürenin sonunda tencerenin kapağı açılır, kevgirle karıştırılan nişasta kum gibi taneleninceye kadar kevgirle karıştırılarak pişirilir.

Nişasta helvası tanelenince tencere ateşten indirilir ve helva, servis tabağına boşaltılır.

Helva soğuduktan sonra servis yapılırsa da bazı kimseler bu helvayı sıcak sıcak da yemekten hoşlanmaktadırlar. Anadolunun bazı bölgelerinde ise servis sırasında helvanın üstüne ayrıca biraz da pudra şekeri ekmekte ve öyle yemektirler.