NİŞASTA HELVASI

THY Skylife

500 g buğday nişastası (4 su bardağı)
250 g toz şeker (1 su bardağı)
750 ml su (3 su bardağı)
225 ml ayçiçek yağı (1 su bardağı)

Bir kapta nişasta, şeker ve su karıştırılır.
Tencerede ayçiçek yağı ısıtılır. Karışıma eklenir ve pişirilir. Helva tane tane oluncaya kadar yaklaşık beş dakika kavrulur.
Ateşten alındıktan sonra soğuyunca sade olarak, tarçınla veya üzerine çekilmiş antepfıstığı serpilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:35497 • adı:Nişasta Helvası • gönderen:Cankat • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:31