NİŞASTA HELVASI

1,5 bardağı toz şeker
1,5 su bardağj suyla açılmış buğday nişastası (veya mısır nişastası)
4,5 çorba kaşığı dolusu tereyağı
Üzerine:
2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz veya badem

Öncelikle teflon bir tencerede tereyağı eritilir. Ayrı bir yerde nişasta, su ve şeker geniş bir kâsede güzelce karıştırılır. Daha sonra üzerinize sıçratmadan sıcak tereyağına ilave edilir. Sürekli karıştırılır. Tanelenmeye başlayınca altı iyice kısılır. Ardından servis tabağına konarak üzerine ceviz serpilir. Sıcak veya ılık servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:96505 • adı:Nişasta Helvası • gönderen:balerin • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:39