



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTA TATLISI

Kullanılacak malzeme (7 kişilik):

200 gr tereyağı,

500 gr nişasta,

2 bardak su,

1,5 su bardağı tozşeker.

Yapılışı: Tereyağı bir tencerede hafifçe eritilir. Sonra buna tahta kaşıkla karıştırarak yedire yedire 1/2 kg nişasta katılır. Nişasta, yağını çekip pişinceye kadar eze eze karıştırılarak kuvvetli ateşte tutulur. Diğer tarafta şeker suda iyice eritilir. Nişasta pişince ateşin ısı orta dereceye getirilir. Karıştırılmakta olan nişastaya azar azar dökülen şurup iyice yedirilir. Sonra tencerenin kapağı örtülür ve 4-5 dakika orta ısı 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 veya isteğe göre sıcak sıcak servis yapılır. İstenirse helvanın üzerine biraz pudraşeker ekilebilir.
