



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖKSÜZ HELVASI (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

2 su bardağı üzüm pekmezi
2 su bardağı su
4 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı un
Üzerine;
200 gr tereyağı (helvanın üzerine kızartmak için)

Üzüm pekmezi ve su helva yapılacak tencerede kaynatılır.

Elde edilen karışımın 1 su bardağı ayrılır. Kalan pekmezli suya yavaş yavaş un eklenerek sürekli karıştırılır.

Hamur elde edilir.

Elde edilen hamura ayrılan sudan azar azar dökerek hamur pişirilir bu işlem su bitene kadar 5-6 kez devam etmelidir.

Su bittikten sonra 4 yemek kaşığı tereyağından yarım yemek kaşığı alınır hamuru eklenerek karıştırılır bu işlem 8 kez tekrar etmelidir.

Elde edilen helvanın pişirme işlemi devam eder.

Kıvamını anlamak için hamuru kaşığı hızlıca vurunca hamur kesiliyor ise helva pişmiş demektir.

Pişen helva yuvarlak tepsiye alınır.

Orta kısmına, havuz formu verilerek kızartılan tereyağı dökülür, yüzeyi süslenerek servise sunulur.

