



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZBEK HELVASI

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Özbek Hacı Şeriften nakledilmiştir. Vilayetlerinde bu suret üzere yaparlarmış. Evvela bir miktar sade yağa bir miktar has un, bir miktar şeker, alınır. Sonra sadeyağ tencerede eritilir. Has undan üzerine azar azar ilave edilerek boza kıvamına gelince artık un katılmaz. Tahminen beş dakika miktarı kaynatılır. Ondan sonra şekeri şerbet yapıp azar azar bunun üzerine dökülür.

Yağı undan ayrılınca, yağını süzdürüp helvayı tabak içine koyup servis yapılır. (Kat'a içinde yağ olmadığından üzerine dahi su içildiğinde âdemi incitmeyip bir terü taze lâtif helva olur. Tecrübe olunmakla işbu kenara kaydolundu).
