



RAMAZAN HELVASI

3 su bardağı un (450 gr)
4 çorba kaşığı toz Antepfıstığı
1 su bardağı margarin (250 gr.)
3/5 su bardağı pekmez (150 gr.)
2 su bardağı toz şeker (500 gr.)
1 su bardağı su (250 ml)
3 çorba kaşığı tahin
50 gr dolmalık fıstık

Margarini tencerede eritin ve fıstıkları, yakmadan, renkleri değişinceye kadar kavurun.

Unu, kavrulmuş fıstıklara ilave edin ve kısık ateşte, yaklaşık 20 dk kadar, tahta kaşıkla devamlı karıştırarak, kavurun.

Bir kabin içerisinde, pekmez, şeker ve suyu karıştırın.

Un kavrulup, rengi pembeleşince, su ve şekerle karıştırdığınız pekmezi ilave edip, sürekli karıştırarak, helvanın, suyunu çekip macun kıvamını almasını sağlayın.

Helvanıza 3 kaşık tahin ilave edip, 5 dk daha kavurun.

Helvanızı biraz dinlendirdikten sonra, kaşıkla şekillendirip, toz antepfıstığına bulayarak servis yapın.

