



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY HELVASI

2,5 su bardağı un
1 Su bardağı pudra şekeri
120 gr tereyağı
Üzeri için:
Antepfıstığı

Sadece unu derin bir tencereye dökün ve kısık ateşte kavurmaya başlayın. Çok dikkatli olmalısınız ki unun rengi beyaz kalsın. Hafif sararabilir ancak pembeleşme olmamalı. Unu kavururken başka işle uğraşmamalısınız. Yaklaşık 25 veya 30 dakikada unun kokusu çıkıyor. Kavrulan unu ılımaya bırakın. İliyan una pudra şekerini dökün ve iyice karıştırın. Tereyağını tavada eritin ve sıcakken pudra şekerli unun içine boşaltın ve iyice karıştırın. Tereyağı ve un tamamen bütünleşmeli ve malzemelerin tamamı karışmalı. Küçük bir borcam tepsinin tabanını yağlayın ve bu karışımı içine döküp ,her yerine eşit gelecek şekilde yaydın. Helvanın her yerine eşit şekilde elinizle bastırın ki helva birbirine iyice yapışsın. Borcama yerleşmiş helvayı buzdolabında 1 saat dinlendirmelisiniz. Dinlenmiş helvaları baklava dilimleri şeklinde doğrayabilirsiniz. Sonra tekrar dolaba atacaksınız ve bu sefer sabah kadar dinlenecek. Ertesi gün helva donmuş olacak. Dikkatlice helvayı borcamdan çıkarabilirsiniz. Üzerine yeşil fıstık serpin.



Fotoğraf "ferahnur" tarafından gönderildi. 03.03.2021