



SARAY HELVASI

Ayşe Aksu

600 gr. un (5 su bardağı)
250 gr. tereyağı
1 paket pudra şekeri
1 su bardağı çok ince çekilmiş ceviz

Büyükçe bir tencereye un konur ve kısık ateşte rengi hafif sararıncaya kadar, sürekli karıştırarak kavrulur. Tencere ocaktan alınır ve 10 dk. kadar soğumaya bırakılır. Bu süre dolunca tereyağı eklenir. unun sıcaklığıyla tereyağı eridikten sonra, pudra şekeri eklenir ve el ile yoğrulmaya başlanır. Bu aşamada cevizde katılarak iyice yoğrulur. Düz ve küçük bir tepsiye, kuvvetlice bastırarak yerleştirilir. Baklava şeklinde dilimlenerek buzdolabında soğumaya bırakılır.



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020