



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY HELVASI

<https://www.aksam.com.tr>

2,5 su bardağı un
Yarım paket margarin ya da tereyağı (125 gram)
4 yemek kaşığı pudra şekeri

Unu bir tencereye alıp kısık ateşte kokusu çıkana kadar en az 15 dakika kavuruyoruz.

Hafif pembeleşmeye başlayınca alıyoruz.

Çok rengini değiştirmeden içine erittiğimiz margarin ya da tereyağını hangisini tercih ediyorsanız ekliyoruz.

Ardından pudra şekerini de ekleyip tahta kaşık yardımıyla karıştırıyoruz. Islak deniz kumu gibi olacaktır. Bu sizi korkutmasın.

Borcama döktüğümüzde kolay şekil alıyor.

Daha sonra bu karışımı bir borcama alıp demir kaşık yardımıyla bastıra bastıra borcama yayıyoruz.

Karışım iyice sıkıştığı zaman bıçak yardımıyla baklava dilimi olacak şekilde ya da nasıl kesmek istiyorsak o şekilde kesiyoruz.

Oda sıcaklığına geldiğinde en az 2 saat buzdolabında dinlendiriyoruz.

Dinlendirdikten sonra servis ediyoruz.

