ŞEHRİYE HELVASI

1 su bardağı tel şehriye
2 yemek kaşığı tuzsuz yer fıstığı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
Üzeri için:
Toz antepfıstığı

Bir tencerede sıvı yağ, yer fıstığı ve tel şehriye beraberce kavrulur.
Başka bir kapta suya şeker eklenir ve eriyinceye kadar karıştırılır.
Şehriye yeterince kavrulunca, şerbet eklenir, çok sıçrama yapacağından dikkatli olunmalıdır.
Şerbet çekene kadar pişirilir, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Servis yapılırken antepfıstığı ile süslenir.



© lezzetler.com tarif no:139674 • adı:Şehriye Helvası • gönderen:İ • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:45