



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL HELVASI

MALZEMELER

250 gr tereyađı,
3 su bardađı un,
1 kg. toz şeker,
1 adet limon.

HAZIRLANIŞI

1 kg. Şekere, 2 su bardağı su konur ve kaynatılır. Üzerine bir miktar limon sıkılır. Şeker hafif kırmızı renge gelince bir kaşık kadar bu şekerli sudan soğuk su içerisine dökülür, katı hale (ağda) gelirse helvanın ağdası olmuş demektir. 250 gr. Yađla kavrulmuş un büyükçe bir tepsi içerisinde soğutulur, soğutulan ağda beyaz bir renk alıncaya kadar çekilip uzatılarak yoğrulur sonra iki ucu birleştirilerek simit şekline getirilir tepsideki soğutulmuş, kavrulmuş un içerisine konur. Üzerine kavrulmuş un dökülerek üç dört kişi tarafından kenarlara doğru çekilerek halka büyütülür bu halka ikiye katlanarak küçültülerek tekrar aynı işlem yapılır. Katlar incelinceye kadar aynı işleme devam edilir. Tel tel olan katlar kopartılarak servis yapılır.
