



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERKİB-İ ÇEŞMİ ŞİR (ASLAN GÖZÜ HELVASI)

MALZEMELER

8 su bardağı süt
4 su bardağı süzme bal
4 su bardağı pirinçunu
2 su bardağı tuzsuz tereyağı
2 su bardağı badem içi

YAPILIŞI

Sütü bir tencerede, balı da başka bir tencerede kısık ateşte kaynatın. Sütün kesilmemesine balın da ağdalanmamasına dikkat edin. Kaynamış sütü ve balı sıcaklıklarını korumaları için çok kısık ateşte bekletin. Dibi yuvarlak, yayvan bir tencerede tereyağını eritin. Erittiğiniz yağa pirinç ununu ekleyerek bir süre karıştırın. Kıvamına geldiğinde sıcak sütü ve sıcak balı azar azar dökerek karıştırmaya devam edin. Koyu bir hamur haline getirin. Hamur, çektiği yağı bırakmaya başlayınca kadar pişirmeye devam edin. Piştikten sonra helvayı içi yağlanmış bir bakır tepsiye alın ve elinizle düzelterek yayın. Helva soğuyunca dilimleyip servis tabağına alın. Helva dilimlerinin üzerine birer parça kaymak yerleştirin. Bademlerle süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "fıldır" tarafından gönderildi. 04.09.2016