TERKİBİ ÇEŞME-İ GÜL

(Gül Pınarı Helvası)

1 ölçü halis gülsuyu
1 ölçü elenmiş un
2 adet yumurta
1 ölçü toz şekeri
1/2 ölçü su
1/2 ölçü tuzsuz tereyağı
1 çorba kaşığı limon suyu

1 ölçü halis gülsuyuyla 1/2 ölçü yağı bir helvahanede kaynatmalı. 1 ölçü unu azar azar, toplanmasına meydan vermeden, âdeta serpercesine ve kaptakini çabuk çabuk karıştırarak katmalı. Meydana gelen hamuru, yağını tamamen çekip de yeniden salıncaya kedar pişirmeye devam etmeli.
Koyuca bir hamur haline gelip piştikten sonra, helvayı ateşten indirmeli ve el ile yoğrulabilecek kadar soğuyunca, iki taze yumurta katarak güzelce yoğurmalı. Helvayı yağa bulanmış bir kalaylı bakır veya alüminyum tepsiye aktarıp bastıra bastıra düzlemeli ve arzu edilen şekillerde kalıp kalıp kestikten sonra orta ısılı fırına koymalı.
Helva fırında pişerken, bir başka tencerede 1 ölçü toz şekerini 1/2 ölçü suda kaynatıp 1 çorba kaşığı limon suyuyla kestirdikten sonra, fırında kızarmış olan helvanın üzerine sıcak sıcak dökmeli. Helvayı tekrar fırına salıp orada bir süre daha bırakmalı. Sonra çıkarıp soğumaya bırakmalı ve servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11745 • adı:Terkibi Çeşme-i Gül • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:47