



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ASİDE HELVASI



250 gr. tereyağı
2,5 Su bardağı buğday nişastası
1,5 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı su

- # Tereyağı, yayvan bir tencereye konur ve kısık ateşte yakmadan eritilir.
- # Üzerine karıştırarak, azar azar buğday nişastası eklenir.
- # Bir çırpıcıyla sürekli kısık ateş üzerinde, nişasta kavrulur.
- # İlk 10 dakika mutlaka devamlı karıştırarak kavrulur.
- # 5 - 10 dakika daha kavrulur, nişasta kahverengine yakın bir renk alır. (Toplam kavurma süresi, kısık ateşte en az 17 dakika olmalıdır.)
- # Nişasta istenilen renge gelince, şeker su karışımı, soğuk olarak kızgın helvaya dikkatlice dökülür.
- # 5 dakika daha kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Ocaktan alınır.
- # Helva tenceresi ile kapak arasına kağıt havlu konur. En az yarım saat dinlendirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

Not: Helvanın hammaddesi nişasta olduğu için, elastik ve şeffaf bir yapısı vardır. Kaşıkla şekil vermeye gerek yoktur.