



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

ÖKSÜZ HELVASI



1 Su bardağı üzüm pekmezi
2 Su bardağı un
2 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı tereyağı (50 gr.)
Üzeri için;
1 Çorba kaşığı pudra şekeri

- # Alüminyum olmayan bir tencereye, üzüm pekmezi ve soğuk su konur, iyice karıştırılır.
- # Karışımdan 5 çorba kaşığı ayrılır. Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir.
- # Pekmezli su kaynayıncaya, eleyerek azar azar ekleyecek şekilde un katılır. Bu arada sürekli ezerek çevrilir.
- # Malzemeler pürüzsüz hal alıp iyice özleşince, üzerine ayrılan 5 çorba kaşığı soğuk pekmezli su konur karıştırılır.
- # Helva sıcak olarak düz bir tabağa ya da küçük bir tepsiye dökülür, üzeri düzeltilir.
- # Bıçakla istenilen şekilde kesilir, üzerine kızgın tereyağı gezdirilir.
- # Oda ısısında 2 saat dinlendirilen helvaya servis yapılacağı zaman pudra şekeri serpilir.

Not: Öksüz helvası yapımında üzüm pekmezi yerine, keçi boynuzu pekmezi de kullanılabilir.