

Basma Helvasi

Malzemeler

750 gr un

500 gr seker

100 gr ceviz ici

150 ml.lt zeytinyagi

1 su bardagi su, 1 fincan su

Yapilisi

Ilk olarak zeytin yagini genis bir tencereye alin ve kizdirin. Yag kizdiginda, 1 fincan soguk su ilave edin, kapagi kapatilir ve 5-10 dakika kadar kaynatin. Kaynadiktan sonra un koyularak, kisik ateste, unun rengi koyulasana kadar, surekli karistirilarak, yaklasik 30 dakika kavrulur. Kavrulma islemin son 10 dakikasında, ceviz ici de ilave edilir. Ayri bir kapta seker ve 1 su bardagi su yogun bir kivam alana kadar kaynatilir. Koyulasan serbet sogumaya birakilir. Kavrulmakta olan diger malzemelerin uzerine, bu sogutulmus serbet dokulur. Tahta kasikla cok seri sekilde buharinin kacmasina izin verilmeden 2 dakika sureyle karistirilir. (Buharin cikisini engellemek icin, karistirma esnasında, tencere, kasik acikta kalacak bicimde bir ortuyle kapatilir.) Surenin sonunda karisim bir tepsiye dokulerek, sicak haldeyken elle bastirilir ve sogumaya birakilir. Soguyan helva, baklava dilimi biciminde kesilir ve servise hazir. afiyet bal seker olsun..