

Beyaz Helva

Malzemeler

1 kg. un
1/2 paket margarin
1/2 paket tereyagi
1 su bardagi findik
Serbeti icin;
1 kg. seker
2 bardak su
Limon suyu

Yapilisi

Genis bir tencerede margarin ve tereyagi eritilir. Diger yandan helvanin serbeti icin ayri tencereye bir kilo kadar seker aktarilir ve suyla eritilir. Serbete kaynarken limon suyu da ilave edilir.

Eriyen yaga un ilave edilir ve topaklanmaması icin surekli karistirilir. Agir ateste bu islem surekli devam eder. Eriyip kivama gelen serbet sogumaya kaldirilir.

Kivamini bulmaya baslayan helvaya cekilmis findigi ilave edilir. Beyaz helva ocaktan alindikten sonra da surekli karistirilmaya devam edilir. Karistirma surerken helvanin serbeti azar azar verilmeye baslanir. Iyice eriyen helva harci yaglanan tepsiye yayilir ve sogumaya birakilir. Dinlenen helva kibrit kutusundan biraz buyuk sekilde kesilerek servis edilir.