

Helva-I Hakani

Malzemeler

3 yemek kasigi beyaz un
2 yemek kasigi bugday nisastasi
1,5 yemek kasigi pirinc unu
5 yemek kasigi badem unu
5 yemek kasigi bal
2 yemek kasigi dolu dolu tereyag
2 yemek kasigi kaymak veya krema
2 su bardagi sut
2-3 damla gul suyu
Suslemek Icin:
File badem
Cikolata sosu

Yapilisi

Oncelikle butun unlari karistirin, ayri bir yerde sutu kaynatin.Icine bali koyun ve sicak durmasini saglayin.Baska bir tencerede tereyagini iyice kizdirin.Ocagin altini kapatın yağ biraz soguduktan sonra icine un karisimini koyun.Iyice karistirin,tekrar ocagin altini acin.Un,yagi kusana kadar ve rengi esmerlesene kadar kavurun.Ocagin altini iyice kisin ve balli sicak sutu yavas yavas dokun ve karistirin.Uzerini ve ocagin altini kapatın 30 dk dinlenmeye birakin.Dinlenen helvaya kaymak ilave edin ve karistirin servis yapin,istediginiz sekilde susleyin.