

Saray Helvasi

Malzemeler

250 gram tereyag / margarin (veya ikisinin karisimi)

500 gram un (4 su bardagi)

500 gram toz seker (3 su bardagindan bir parmak eksik)

Yapilisi

Toz seker yerine pudra sekeri de kullanabilirsiniz. Hatta daha bile guzel olur. Bazen toz seker iyice erimeyebiliyor, o zaman agza tikir tikir geliyor. Beni hic rahatsiz etmese, hatta hosuma gitse de, cogunluk bundan hoslanmiyor. O yuzden kullanacaginiz sekeri, mutfak robotundan biraz gecirip pudra sekeri kivamina getirebilirsiniz. Veya hazır pudra sekeri kullanabilirsiniz.

Unu tencereye koyup, en kisik ateste uzun uzun kavurun. (Surekli basinda durmaniza gerek yok, gidip gelip karistirabilirsiniz.)Unu kavurmaktaki maksat, un kokusunu kaybetmek. Yoksa, unun renginin degismemesi gerekiyor.

Un kavrulduktan sonra, icine yagi ekleyin. Yag erirken karistirin. Biraz sonra da sekeri ekleyin. Bu sirada alti cok kisik sekilde acik kalabilir. Ama bir sure sonra kapayin ki, unun rengi sararmasin. Seker iyice eriyinceye kadar, eze eze yedin. Seker erimezse, agziniza citir citir gelebilir.

Saray helvasini bir kaba, iyice bastira bastira doseyin. Ardindan, baklava dilimleri halinde kesin. Uzerini strec filmle kapatarak buzdolabinda en az birkac saat dinlendirin.