

HELVA-İ HAKANI



Malzemeler

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- ½ su bardağı un
- ½ su bardağı buğday nişastası
- ½ su bardağı pirinç unu

Şerbeti İçin

- 300 gr bal
- 125 gr çiğ badem
- 150 gr kaymak
- 3 su bardağı süt

Hazırlanışı

Bademleri sıcak suda biraz bekletip kabuklarını soyun. Birkaç bademi süs için ayırın ve havanda iyice dövün. Derin bir kaptaki üç çeşit unu iyice karıştırın. Şerbeti için sütü kaynatıp bal ekleyin ve bir kenarda sıcak tutun. Karıştırdığınız üç çeşit unu ısıtılmış tereyağında tahta kaşıkla karıştırarak kavurmaya başlayın. Daha sonra bademleri ekleyin ve karışım koyulaşana kadar kısık ateşte yaklaşık 20 dakika kadar kavurmaya devam edin. Unların ve bademlerin rengi dönünce ateşi iyice kısın. Ballı şerbeti tahta kaşıkla ve kuvvetlice çevirerek helvaya yedirin. Helvayı çok kısık ateşte 5 dakika demlenmeye bırakın. Kaymağı parçalayın ve henüz sıcak olan helvanın üzerine yerleştirin. Helvayı bir kez daha alt-üst edip tabaklara alın. Üzerine ayırdığınız bademleri ekleyerek servis edin.

Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.