

SABUNİ HELVA

Malzemeler:

- 250 gr. buğday nişastası (1/2 su bardağı)
- 750 ml. su (3 su bardağı)
- 250 gr. bal
- 250gr. çekilmiş, kabuksuz badem içi
- 100 gr. Tereyağı (6,5 corba kş.)

Yapılışı

1. Nişastayı su ile eritip, temiz bir tencereye süzün. Balı hiç su katmadan bir kapta eritin. Nişastanın içine katıp, tencereyi kısık ateşe oturtun. Çekilmiş badem içini ekleyin.
2. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak helvayı pişirin. Helva dibine yapışmaya başlayıp, kavurması zorlaşınca biraz yağ ekleyip kavurmayı sürdürün. Kavurmak zorlaştıkça yağ azar katarak tüketin. Helvayı bu bicimde toplam 10 dakika kavurarak damağa yapışmayıp, yalnızca sakızlaşınca kadar pişirip ateşten alın.
3. Üzerine badem koyarak servis yapın.

Kaynakça

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

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.