



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Yetim Halvası

Öksüz Helvası



- 1 Stəkan üzüm bəkməzi
- 2 Stəkan un
- 2 Stəkan su
- 2 Yemək qaşığı kərə yağı (50 qr.)
- Üzərini üçün
- 1 Yemək qaşığı pudra şəkəri

- # Aliminyum olmayan bir qazana, üzüm bəkməzi və soğan su qoyulur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Qarışımdan 5 yemək qaşığı ayrılır. Qazan orta alovlu fırına yerləşdirilir.
- # Bəkməzli su qaynayınca, ələyərək azar azar əlavə edəcək şəkildə un qatılır. Bu arada davamlı əzərək çevrilir.
- # Ləvazimatlar pürüzsüz hal alıb yaxşıca özleşincə, üzərinə ayrılan 5 yemək qaşığı soyuq bəkməzlə su qoyularaq qarışdırılır.
- # HALva isti olaraq düz bir tabağa ya da balaca bir məcməyiye tökülür, üzəri düzəldilir.
- # Bıçaxla istənilən şəkildə kəsilir, ezərinə qızqın kərə yağı gəzdirilir.
- # Oda istisində 2 saat dinləndirilən havlaya servis yapılacaq zaman pudra şəkəri səpilir.

Not: Yetim halvası yapımında üzüm bəkməzi əvəzinə keçi buynuzu bəkməzi də istifadə edilə bilər.