



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

## Asidə Halvası

Aside Helvası



250 qr kərə yağı  
2,5 Stəkanı buğda nişastasası  
1,5 Stəkanı şəkər  
1,5 Stəkanı su

- # Kərə yağı yayvan bir məcməyiyə qoyulur və kəsik alovu yandırmadan əridilir.
- # Üzərinə qarışdıraraq, az az buğda nişastasası əlavə olunur.
- # Bir çirpiciylə davamlı kəsik alov üzərində, nişasta qovrulur.
- # İlk 10 dəqiqə mütləq davamlı qarışdırılaraq qovrulur.
- # 5-10 dəqiqə daha qovrulur, nişasta qəhvə rənginə yaxın bir rəng alır. (Toplam qovurma zamanı, kəsik alovda ən az 17 dəqiqə olmalıdır.)
- # Nişasda istənilən rəngə gəlincə, şəkər su qarışımı, soyuq olaraq qızmış halvaya diqqətli tökülür.
- # 5 Dəqiqə daha kəsik alovla qarışdırılaraq bişirilir, Fırından alınır.
- # Halva məcməyiyəsi ilə qapaq arasında kağız dəsmal qoyulur, Ən az yarım saat dinləndirilir.
- # İliq ya da soyuq olaraq servis açılır.

**Not:** Halvanın xam maddəsi nişasda olduğu üçün, elastik və şəffaf bir yapımı vardır. Qaşıqla şəkil verməyə lazım yoxdur.