



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Aside Helva

Aside Helvası



250 g Butter  
2 ½ Gläser Weizenstärke  
1 ½ Gläser Zucker  
1 ½ Gläser Wasser

- # Butter in einen weiten/breiten Topf geben und bei niedriger Hitze verschmelzen ohne die Butter anzubraten.
- # Langsam nach und nach Weizenstärke unterrühren.
- # Mit einem Schneebesen unter ständigem Umrühren die Weizenstärke anbraten.
- # Die ersten 10 Minuten auf jeden Fall unter umrühren anbraten.
- # Weitere 5-10 Minuten anbraten die Weizenstärke erhält eine nahezu braune Farbe (gesamte Bratzeit beträgt 17 Minuten).
- # Wenn die Weizenstärke die gewünschte Farbe bekommen hat die kalte Zuckerwassermischung in die Helva eingießen.
- # Weitere 5 Minuten bei niedriger Hitze anbraten und vom Herd nehmen.
- # Zwischen den Topf und dem Deckel ein Küchentuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- # Lauwarm oder kalt servieren.

**Tipp:** Der wesentliche Bestandteil von Helva ist Stärke und deshalb hat sie eine elastische und klare Beschaffenheit. Deshalb braucht man es nicht mit dem Löffel formen.