Gaziler helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

1,28 kg	Sadeyağ 7½ su bardağı
1,92 kg	Buğday unu 18¼ su bardağı
1,28 kg	Süt 6¼ su bardağı
2,57 kg	Bal 9 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Sadeyağı eritip süzün, unu ekleyin ve orta ateşte durmadan karıştırarak pişirin.
2. Süt ile balı usulüne uygun biçimde arıtın ve ateşin kenarında hazır bekletin.
3. Un iyice piştiğinde balı ve sütü ekleyip tencerenin kapağını kapatın.
4. Bir süre sonra kapağı açıp karıştırın; helva biraz soğuyup dağılmaya başlayınca pilav gibi tepsiye ya da geniş bir tabağa alın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
A. Süheyl Ünver, Tarihte 50 Türk Yemeği (1948)
tatname.com/tr/tarif/gaziler-helvasi-unver