Şabanözü dondurma helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
50 g	Tereyağı ¼ su bardağı
250 g	Ceviz 2½ su bardağı
4 kg	Şeker 23¾ su bardağı
1,5 kg	Su 7½ su bardağı
130 g	Su ¾ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Unu geniş bir tavada kısık ateşte, beyaz rengi gidene kadar yaklaşık 25-30 dakika kavurun.
   25 dk
2. Sini ya da tepsinin tabanını tereyağıyla tamamen yağlayın.
3. Cevizi küçük parçalar halinde kesin ya da dövün.
4. Başka bir tencerede şeker ve suyu yüksek ateşte 50-60 dakika kaynatın. Ara ara bir kaşık şerbeti soğuk suya damlatıp macun kıvamına gelip gelmediğine bakın.
   50 dk
5. Macun kıvamına gelince soğuk suyu katın, kıvam bozulur. Kıvam geri gelene kadar kontrol ederek 10-15 dakika daha kaynatıp ateşten alın.
   10 dk
6. Şerbete cevizi ekleyin. Kavrulmuş unu azar azar serpip tahta kaşıkla akışkan kıvama gelene kadar karıştırın.
7. Hemen tepsiye dökün, elle sallayarak her yerde eşit kalınlık sağlayın. Serin yerde donana kadar bekletin, baklava dilimi kesin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1634 (Şabanözü Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/sabanozu-dondurma-helvasi