Sabuniye helvası

Tarifin tamamı

Malzemeler

454 g	Tereyağı 2¼ su bardağı
454 g	Şeker 2¾ su bardağı
227 g	Buğday nişastası
568 g	Su 2¾ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Şekeri az suda eritin. Tereyağını tencereye alıp şekerli suyla birlikte ocağa koyun.
2. Nişastayı suyla çırpıp akıcı bir karışım yapın. Tereyağı kaynamaya başlayınca bu karışımı azar azar ekleyip hiç durmadan karıştırın.
3. Ara sıra tadın; karışım dişlerinize yapışmaz olunca helva hazırdır, tabağa alıp servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
Turabi Efendi, Turkish Cookery Book (1864)
tatname.com/tr/tarif/sabuniye-helvasi-turabi