

Authentic Gajar ka Halwa: Hint'in Kral Gibi Havuç Tatlısı

Hint'in sevilebilen havuç tatlısı Gajar ka Halwa'yı öğrenin. Zengin, kreması ve mükemmel baharlı - bu geleneksel tarif 4 kişiye 65 dakikada hizmet eder.

20 min

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

1h 5min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Yapılışı

- Havuçları hazırlayın**

1 kg havucu yıkayın, soyun ve kalın bir rendeleyici kullanarak ince, eşit örgüler oluşturun.
- Havuçları pişirin**

Ağır tabanlı bir tavayla veya kadhaide orta ısıda (160°C/320°F) ısıtın. Rendelenmiş havuçları ekleyin ve 8-10 dakika pişirin, sık sık karıştırarak, yumuşayıncaya ve doğal nemini salıncaya kadar.
- Süt ekleyin**

5 su bardağı süt dökün ve orta-yüksek ısıda kaynayan bir noktaya gelinceye kadar karıştırın, yapışmayı önlemek için karıştırmaya devam edin.
- Sütü azaltın**

Isıyı orta-düşük olarak azaltın ve 25-30 dakika, her 5 dakikada bir karıştırarak kaynattın, süt dörtte üçe azalıncaya ve karışım kalın ve kreması hale gelene kadar.
- Şeker ekleyin**

1 su bardağı şeker ekleyin ve iyi karıştırın. Şeker tamamen çözülene ve karışım tavannın kenarlarından biraz çekilene kadar 10-12 dakika daha pişirmeye devam edin, sürekli karıştırarak.
- Halvayı bitirin**

1 çay kaşığı kardamon tozu ekleyin ve karışım ağır şekilde kaşığa yapışana kadar 2-3 dakika daha pişirin.
- Tereyağ ekleyin**

Isıdan çıkarın ve ekstra zenginlik ve parlaklık için 1 çay kaşığı tereyağ ekleyin ve karıştırın.
- Sıcak olarak servis edin**

Sıcak olarak bireysel kaplarda servis edin, istenirse kırılmış fındıkla süsleyin.

İpuçları

Doğru Havuç Seçin: Kırmızı veya Delhi havuçları, otantik tat ve renk için idealdir. Bulunmuyorsa, bulabileceğiniz en tatlı turuncu havuçları kullanın.

Rendeme Tutarlılığı: Havuçlar için orta boyutlu bir rendeleyici kullanın - çok ince rendlenirse çok yumuşak hale gelir, çok kalın ise eşit pişmez.

Süt Kalitesi Önemlidir: En kremsi doku için her zaman tam yağlı süt kullanın. Az yağlı süt aynı lüks kıvamı vermez.

Piştirmeye Sabır Gösterin: Süt azaltma işlemine acele etmeyin. Orta-düşük ısıda yavaş pişirme en iyi tat geliştirir ve yanmayı önler.

Tereyağ Sıcaklığı: Karışım biraz soğuduğunda tereyağ ekleyin, böylece ayrılmasını önleyin ve mükemmel parlak bir tamamlayıcı elde edin.

Taze Kardamon: En aromatik tat için kardamon bakalarını taze öğütün. Önceden öğütülmüş kardamon potansiyelini hızlı kaybeder.

Fındık Hazırlığı: Tereyağda hafifçe kızartılan fındıkları ekleyin, bu onların lezzetini artırır ve çıtırlarını korur.

Kıvam Kontrolü: Halva bittiğinde bir kaşığa yapışacak kıvamda olmalı ama tamamen kuru olmamalıdır - soğudukça daha da kalınlaşacaktır.