



BALKOVAN'DAN RAMAZAN SOFRALARINA BALLI TATLI ÖNERİLERİ

Türk bal sektöründe öncü rol üstlenen Altıparmak Gıda'nın markası Balkovan, Ramazan sofralarına ballı hafif tatlı önerileri sunuyor.

20 yıldır, sağlığını ve bütçesini düşünen tüketicilere kovandan sofraya, yüzde yüz gerçek ve saf balı ulaştırma misyonuyla varlığını sürdüren **Balkovan**, doğal tatlandırıcı özelliğiyle Osmanlı Mutfağı'nın vazgeçilmezlerinden olan balı Ramazan'da tüketicileri ile buluşturuyor.

Birbirinden lezzetli tatlılar, bal ile buluşarak Ramazan sofralarını eşsiz bir tatla süsleyecek. Doğanın mucizevi besini bal ile hazırlanan birbirinden lezzetli ve hafif tatlı alternatifleri, sevdiklerinizle birlikte geçireceğiniz iftarlara sağlık ve keyif katacak.

Balkovan'dan Ballı Tatlı Önerileri

HAYTALYA (HELATIYE) - 4 kişilik

Malzemeler

Muhallebi için

- 1 ½ su bardağı süt
- ½ su bardağı su
- 2 yemek kaşığı Balkovan Çam Balı
- 3 yemek kaşığı nişasta
- ½ çay kaşığı dövülmüş damla sakızı
- 1 tutam tuz

Şurup için

- 4 su bardağı su
- 3 ½ su bardağı Balkovan Çam Balı
- ½ su bardağı gül suyu (arzuya göre)
- Doğanmış mevsim meyveleri (çilek, muz, kivi, portakal, elma, armut)
- File şamfıstığı
- File badem

Hazırlanışı

Şurup için

Balkovan Çam Balı, suyu (ve istenirse gül suyunu) bir tencerede karıştırın. Şurup kıvamına gelene kadar orta ateşte kaynatın. Daha sona soğumaya bırakın.

Muhallebi için

Süt, Balkovan Çam Balı, tuz ve damla sakızını bir tencerede karıştırarak kaynatın. Küçük bir kâsede nişasta ve suyu iyice ezdikten sonra karıştırın ve kaynamakta olan karışıma ilave edin. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Muhallebiyi biraz suyla ıslattığınız bir tepsiye 1 cm kalınlığında yayın. Biraz ılıdıktan sonra buzdolabına kaldırın ve 1-2 saat buzdolabında bekletin. Soğuduktan sonra muhallebiyi küp küp dilimleyin. Servis kâselerine, soğuyan şurup, meyveler ve küp şeklinde kestiğiniz muhallebiyi koyun ve karıştırın. File badem ve file şamfıstığıyla süsleyerek servis edin.

BALLI SARAY SARMA - 4 kişilik

Malzemeler

- 3 yufka
 - 1 ½ su bardağı tahin
 - 1 su bardağı Balkovan Çiçek Balı
 - 1 tatlı kaşığı mahlep
 - 1 su bardağı dövülmüş fındık
- Üzeri için
- 1 yumurtanın sarısı
 - su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı

Tahin, Balkovan Çiçek Balı, mahlep ve fındığı bir kâsede karıştırın. Yufkanın birini tezgaha yayın ve üzerine ballı karışımın 1/3'ünü sürün. 2. yufkayı harcin üzerine yayarak aynı işlemi yapın. 3. yufkanın üzerine kalan ballı harcı sürdükten sonra yufkaları ortadan ikiye kesin. 2 ayrı yufkayı yuvarlak kısımlarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Bu arada fırınınızı 170 dereceye getirin. Daha sonra rulo yufkaları 5 cm genişliğinde kesin. Kestiğiniz dilimleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. İlyınca üzerine pudra şekeri serpip servis edin.

Bilgi için:

EXCEL İLETİŞİM DANIŞMANLIĞI

Seçkin Çelikelli – seckin.celikelli@excel.com.tr 0216 544 94 62