



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ MISIRUNU HELVASI

2 su bardağı mısırunu
150 gr tereyağı
1 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1 su bardağı iç badem

Önce ılık sütün içinde şeker eritilir, bir kenara bırakılır. Tencereye tereyağının yarısı konur, bademler atılır, pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine kalan tereyağı mısırunu eklenir. Kısık ateşte 10 dakika kadar kavrulur. Üzerine şekerli süt eklenir. Helva sıvı karışımı çekene kadar kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra kaşıkla servis tabağına konur.