



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL HELVASI (EDİRNE)

THY Skylife

100 gram tereyağı
100 gram un
80 mililitre su
9 yemek kaşığı bal
50 gram toz Antep fıstığı
1-2 yemek kaşığı haşhaş
1 yemek kaşığı gül suyu

Döküm tavaya tereyağını alıp eritin. Eriyen yağın içine unu ilave edip kokusu çıkana kadar soteleyin. Ardından suyu ve balı ilave edip unun topaklanmaması için karıştırarak pişirin. Gül suyunu, toz Antep fıstığını ve haşhaşı da ekleyerek helva kıvamına gelene kadar pişirin. Kıvam alan helvayı cam bir kaba aktarıp soğutarak servis edin.

