



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://www.lezzetler.com)

GAZİLER HELVASI (EDİRNE)

<https://www.edirnedenden.com>

Bir ölçü irmik tencerede ve hafif ateşte sürekli karıştırılarak rengi değişinceye kadar kavrulur. Diğer tarafta irmiğin yarısı kadar ölçü ile tereyağı iki ölçü süt, üç ölçü şeker veya bal ile karıştırılarak kavrulmakta olan irmiğe katılıp bir süre daha karıştırılıp istenilen yumuşaklıkta bırakılır. İrmik kavrulması sırasında bir miktar Şam fıstığı da kavrulmaya dahil edilir.

© lezzetler.com tarif no:51134 • adı:Gaziler Helvası (Edirne) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.04.2024 - 08:14