



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZİLER HELVASI

Yeteri kadar sadeyağı (Helvahâne) adı verilen altı yuvarlak tencerede yakınız. Bir buçuk misli unu bir el ile eze eze ve diğer eldeki ağaç kepçe ile karıştırı karıştırı yedirmeli ve meyanesi gelinceye dek karıştırmalıdır. Yağın iki misli şekeri bir misli su ile kestiriniz. Bu şeker şerbetini kepçe ile meyanenin her tarafına yedirerek karıştırınız. Sonra tencerenin kapağını kapatıp bekletiniz. Bir çeyrek sonra kapağı kaldırıp tekrar karıştırınız. Daha sonra tabağa alıp, istenirse üzerine ince dövülmüş toz şeker ekiniz.

Not: Meyanenin gelmesi, oluşan bir çeşit kokudan anlaşılır. Ya da kepçenin tersiyle kaldırılmış azıcık meyanenin fışkırmasından ve eğer meyane kavrulur iken kabuğu çıkmış badem ilave edilmiş ise bademlerin kızarmağa başlamasından anlaşılır.