



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVA-İ HAKANI

Yarım kahve fincanı tereyağı
1 kahve fincanı margarin
10 kahve fincanı pirinç unu
4 çay bardağı süt
2 su bardağı şeker
50 gr iç badem

Tereyağı ve margarini tencerede eritin. Üzerine pirinç ununu ilave edip pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla karıştırın.

Başka bir tencerede sütü kaynatın. Şekeri ilave edip karıştırın ve pirinç ununun üzerine dökün. 2 dakika karıştırıp ince kenarlı bir tepsiye boşaltın.

Üzerine iç bademleri yerleştirin. Soğuduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesin ve servis yapın.

[ML® Güllabiye Helvası için tıklayın](#)