



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELVA-İ HAKANI

1,5 su bardağı un
1,5 su bardağı nişasta
1,5 su bardağı pirinç unu
6 su bardağı toz şeker
300 gr tereyağı
5 su bardağı süt

Unu, nişasta ve pirinç ununu tereyağı ile birlikte tencereye koyup sürekli karıştırarak rengi sararana dek pişiriyoruz. Ayrı bir tencerede süt ve şeker kaynatıp kavurduğumuz unların üzerine döküyoruz. Ocağı kapatıp tencerenin kapağı kapalı vaziyette 15 dakika dinlendiriyoruz. Ardından kapağı açıp helvayı kaşığın tersiyle ezerek servis tabağına alıyoruz. Cevizle süsleyip servis yapıyoruz.