



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SARAY HELVASI

Necip Usta

150 gr. badem
250 gr. irmik
175 gr. yaę
Şurubu için:
200 gr. şeker
500 gr. süt
250 gr. krema/kaymak
Üzerinin ię şekerini:
200 gr. toz şeker

150 gr. bademi kaynar suya atıp bir dakika kaynatıp süzgece dökünüz ve bir bezin içine koyup bezin üzerinden ovalayıp kabuklarından ayrılmasını temin edin ve sonra beyaz bademleri ayırıp helva tenceresine koyup yağ ve irmiğini ilve ediniz. Ağır ateşte bir kevgirle kenarlarına bulaştırmadan devamlı karıştırarak badem ve irmiği altın sarısı gibi kızartınız ve önceden hazırladığınız şurubunu üzerine dökünüz. Bir kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatıp gayet ağır ateşte 15 dakika pişiriniz ve çiğ şekerini ilve edip bir kere karıştırdıktan sonra ateşten alınız ve 15 dakika demlendirip servis ediniz.

