



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

OSMANLI HELVASI

5 orba kaşığı tereyağı
2 su bardađı pirinç unu
3 su bardađı süt
1 su bardađı Őeker
100 gram çiđ badem kabukları soyulmuř

Bademleri ince kıyıp tavada rengi dönünceye dek kavurun. Bařka bir kapta tereyağını eritip içine pirinç ununu ekleyip kavurun. Azar azar sütü ekleyin, Őekerini koyun ve kaplara dkn. Kaseyi servis tabağına ters çevirin, kenarlarını bademle süsleyip ikram edin.