



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM HELVASI

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Buğday nişastası 1,13 su bardağı 125 gr.

Su 8 su bardağı 1600 ml

Şeker 3,5 su bardağı 630 gr.

Tereyağı 15 yemek kaşığı 150 gr. (Eritilmiş ve dibe çöken tortusu süzölmüş)

Badem 1 su bardağı 150 gr. (Kaynar suda bir taşım haşlanıp soğuk suya tutularak kabuklarından ayrılmış)

Nişasta su ile ezilir, şeker eklenerek orta ateşte yavaş yavaş karıştırarak koyulaştırılır.
Kıvamlanınca tereyağı kaşık kaşık dökölerek yedirilir. Bademler ilave edilerek iyice pişirilir.
Kenarlı bir tepsiye dökölür.
Soğuyunca bıçak ile kesilerek tabağa dizilir. Lokum gibi olur.

Not: Orijinal metinde şeker yerine aynı miktarda bal ile de yapılabileceği belirtilmektedir.

