



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM HELVASI (SELÇUKLU)

Ömür Akkor

3 su bardağı badem içi
4 su bardağı parça şeker

Badem içlerini sıcak suda 10 dakika ısladıktan sonra soyun.
Soyulmuş bademleri yağını bırakıp pelte haline gelene kadar havanda dövün.
Dövülmüş badem içini bir tepsiye dökün.
Parça şekeri de iyice un haline gelinceye kadar havanda dövün.
Dövülmüş badem içi ve şekeri beraber hamur haline gelene kadar yoğurun.
Hamur haline gelince kaşık yardımıyla servis edin.