



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BEYAZ HELVA

<https://www.posta.com.tr>

2 adet yumurta akı
2 su bardağı pudra şekeri
1 ay bardağı su
2 ay bardağı bal
1 su bardağı ceviz
1 ay bardağı badem
1 adet limon kabuğı rendesi

Su, toz şekeri ve balı tencerenize koyun. Karıştırarak şekeri iyice eriyene ve koyulaşmaya kadar kaynatın. Yumurtalarını el mikserinde kar halini alana kadar çırpın. Ocaktan aldığınız şurubunuzu, mikser çalışır durumdayken, yavaş yavaş yumurtaya ekleyin.

Karışımı 10 dakika boyunca çırpın ve yavaş yavaş ceviz ve bademi ekleyin. Fırın tepsinize, fırın kağıdını yayın. Üzerine karışımınızı boşaltın. Karışımın üzerine tekrar yağlı kağıt kapatın ve düzgün şekil alması için, kağıdın üzerinden oklava ile geçin. Oda sıcaklığında bir gün beklettikten sonra, dilimleyerek servis yapın.

