



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ HELVA

4 orba kaşığı tereyağı
2.5 su bardađı un
100 gr. Çiđ badem
5 su bardađı süt
1.5 su bardađı Őeker

Bademleri kaynar suda bekletip kabuklarını soyun. Yağı bir tencerede eritin. Ardından unu ve bademleri 15 dakika kavurun. BaŐka bir kapta sütü kaynatın, Őekeri ekleyip eritin. Sütü, kavrulmuŐ una azar azar ve sürekli karıŐtırarak ekleyin. Kapağı kapalı olarak yarım saat dinlendirin ve ılık servis yapın.
