



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ UN HELVASI

250 gr margarin
1 ay bardağı Sıvıyağı
1 ay bardağı Badem
3,5 Su bardağı un
2 subardağı su
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı Badem

Yağlar eriyinceye kadar bekliyoruz. Eridikten sonra ikiye bölünmüş bademleri ve unu ilave ediyoruz. Ocakta sürekli olarak karıştırarak kavuruyoruz. Güzel kokular gelmeye başlayıp bademler kızardığında ocaktan alıyoruz ve karıştırarak ılıtıyoruz.

Üzerine soğuk suyu ve şekeri ilave ettikten sonra tencereyi tekrar ocağa koyup orta ateşte 5 dk. kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Ele alınacak sıcaklıkta olduğunda elinizle şekil vererek badem ile üzerini süsleyin.