



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ UN HELVASI

1 Paket Sana Hamurışı
3,5 Su Bardağı şeker
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
3 Su Bardağı un
1 Küçük Kase badem
3,5 Su Bardağı su

3,5 BARDAK SU VE 3,5 BARDAK ŞEKERİ 3-4 DAKİKA KADAR ORTA ATEŞTE KAYNATIYORUZ. ILINMASI İÇİN BİR KENARA ALIYORUZ BU ARADA GENİŞ BİR TENCEREDE 1 BARDAK SIVI YAĞ VE 1 PAKET SANA HAMUR İŞİNİ ERİTİYORUZ. İÇİNE 3 BARDAK UNUMUZU KOYUP KAVURMAYA BAŞLIYORUZ. UN BİRAZ PEMBELEŞİNCE BADEMLERİ İLAVE EDİYORUZ. RENGİ KAHVERENGİ OLUNCAYA KADAR KAVURUYORUZ. ATEŞİ KISIP, ŞERBETİMİZİ YAVAŞ YAVAŞ İLAVE EDİP HIZLI BİR ŞEKİLDE KARIŞTIRIYORUZ HELVA KENDİNİ TOPLAYINCA ATEŞİ KAPATIYORUZ. SICAKKEN DONDURMA KALIBIYLA ŞEKİLLENDİRİYORUZ.