



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALBADEM HELVASI (OSMANLI)

6-8 Kişilik Gerekli malzeme:

Yarım kg iri irmik

1 paket (250 gr) margarin

2 su bardağı tozşeker

4 su bardağı süt

Balbadem için:

1 su bardağı soyulmuş badem

2 kahve fincanı tozşeker

1 kahve fincanı su

Sütü tencereye alıp 1.5 bardak tozşeker ilave edin ve orta ateşte kaynatıp ılınmaya bırakın.

Margarini derin bir tencerede eritip irmiği ilave edin. Devamlı karıştırarak kavurun. İrmüğün rengi koyulaşınca şekerli ılık sütü azar azar dökerek ekleyin. Topaklanmaması için ara vermeden hızlı karıştırarak sütü irmiğe yedirin.

Kalan tozşekeri ekleyip kısık ateşte 5 dakika daha pişirin. Ateşten alıp üzerine kağıt havlu ile örterek en az 1 saat demlenmeye bırakın.

Bademleri tozşeker ve su ile birlikte teflon tavada pişirin. Karamel kıvamını alınca ateşten alın. Birbirine yapışmaması için çatalla ayırıp pişmiş helvaya ekleyip harmanlayın. Ilık olarak servis yapın.

[ML® Balbadem Pastası için tıklayın](#)