



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALLI BADEMLİ HELVA

1 subardağı buğday nişastası
250 gr eritilmiş tereyağı
500 gr bal
500 gr badem
2 subardağı su

Bademleri sıcak suya koyun, biraz bekletip kabuklarını soyun, birkaç bademi süslemek için ayırın, kalanını iri parçalar haline getirip ezin.

Nişaştayı bir kap içerisinde 2 su bardağı suda karıştırın.

Balı sulandırmadan benmari usulü ısıtarak eritin ve nişasta'nın içine katıp tümünü bir tencereye koyun kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırın.

Tahta kaşıkla karıştırmak zorlaşınca eritilmiş olan margarini azar azar ekleyip devamlı karıştırarak yedirin.

Bademleri katıp 2-3 dk daha helva sakız olunca ocağın altını söndürün helvayı bir tabağa alın soğuduktan sonra isteğe göre kesip bademle süsleyin servis yapın.