



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI HELVA

2 paket margarin
8 su bardağı süt
4 su bardağı süzme bal
4 su bardağı pirinç un
2 su bardağı badem
Yarım kg kaymak

Sütü tencereye alıp kesilmemesine dikkat ederek kaynatın. Balı başka bir tencereye alıp ağdalanmamasına dikkat ederek kaynatın. Her ikisini de sıcak kalmaları için çok kısık ateşte bekletin.

Bir tencerede margarin'i eritin. Pirinç ununu ekleyip sararıncaya kadar kavurun. Sıcak sütü ve sıcak balı azar azar dökerek karıştırmaya devam edin. Koyulaşıp çektiği yağı bırakmaya başlayıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Helvayı yağlanmış bir tepsiye alıp elinizle düzelterek yayın. Soğuyunca dilimleyip servis tabağına alın. Helva dilimlerinin üzerine birer parça kaymak yerleştirin. Bademlerle süsleyip servis yapın.

Not: Bu helva, süzme bal yerine tozşekerle de yapılabilir. 4 su bardağı tozşekerini 2 su bardağı su ile kaynatın. Kaynamış sütü ekleyip sıcaklığını koruması için kısık ateşte bekletin.