



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİLER HELVASI (EDİRNE)

Edirne İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

5 Su Bardağı Sùt
1,5 Su Bardağı Toz Şeker
2,5 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Margarin
200 Gr. Badem

Bademler ılık suda bekletilir kabukları soyulur, birkaç bademi süsleme için ayrılır.
1 su bardağı margarin geniş bir tavada eritilir, 2.5 Su bardağı Un ve bademler eklenir, pembeleşinceye kadar kavrulur.

Bir tencerede 5 su bardağı sùt kaynatılır.

1,5 su bardağı toz şeker ilave edilerek karıştırılır.

Şekerli sùt kavrulmuş una azar azar ekleyerek karıştırılır.

Helva pişince ateşten alınır, tencerenin kapağını kapatıp yarım saat dinlendirilir.

Daha sonra yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp, oval şekil verilerek üzeri bademlerle süslenir.