



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİLER HELVASI (EDİRNE)

1 su bardağı margarin
2.5 su bardağı un
200 gr badem
5 su bardağı süt
1.5 su bardağı tozşeker

1. Bademleri ılık suda bekletip kabuklarını soyun. Birkaç bademi süsleme için ayırın.
2. Margarini geniş bir tavada eritin. Un ve bademleri ekleyip sürekli karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun.
3. Bir tencerede sütü kaynatın. Tozşekeri ilave ederek karıştırın. Şekerli sütü kavrulmuş una azar azar ekleyip sürekli karıştın. Helva pişince ateşten alıp tencerenin kapağını kapatın ve yarım saat dinlendirin. Yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp oval şekil verin. Üzerlerine birer badem yerleştirip servis tabağına alın. Ilık olarak servis yapın.