



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN KIZ HELVASI (MALATYA)

Malatya Valiliđi

1 su bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı dövölmüş ceviz içi
3,5 su bardađı un
2 su bardağı pudra şekeri

Yağı eritin, un ilave ederek unun rengi değişinceye kadar kavurun. Ardından ceviz ilave ederek kavurma işlemine devam edin.

Rengi koyulaşınca içine pudra şekeri koyarak karıştırın ve ateşten alın.

Sonra sahana bastırın, kabukları soyulmuş bademle süsleyin ve soğuyunca baklava dilimi gibi keserek servise çıkartın.