



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GELİNKİZ HELVASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tereyağı eritilir, un ilave edilir ve kavrulur. Bir parça şeker ilave edilerek unun kıvamına bakılır. Yeteri kadar pudra şekeri içine dökülür, iyice karıştırılır. Tepsiyeye dökülür, kaşıkla üzeri düzeltilir, bastırılır. Başka bir tarafta kaynar suya atılan bademlerin kabukları soyularak çıkartılır. Buna badem ağartma denir. Bu bademlerle helvanın üzeri süslenir.

