



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLABIYE

250 gr. buğday nişastası (1 1/2 su bardağı)
300 gr. bal
500 ml.su (2 su bardağı)
150 gr. tereyağı
150 gr. badem (haşlanmış, kabukları soyulmuş)
1 çorba kaşığı gül suyu

Nişastayı biraz suda eritin. Tencerede balı, su ile bir taşım kaynatın. içine nişastayı ve tereyağını katıp, bir dakika tahta kaşıkla karıştırarak koyulaşınca kadar pişirin.
Bademleri ve gülsuyunu ekleyip kısık ateşte yaklaşık 15 dk. helvayı pişirmeyi sürdürün.
Pişen helvayı ateşten alıp bir tepsiye dökün. Kepeğin tersi ile bastırarak tepsiye yayın. Soğuyunca baklava dilimi biçiminde keserek servis yapın.

[ML® Güllabiye Helvası için tıklayın](#)

