



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVDEL (BATMAN)

- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı pekmez
- 2 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı file badem (Hafif kavrulmuş)
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 çubuk tarçın

Bir tencerede tereyağını eritin ve un ekleyip kavurmaya başlayın. Un esmerleşinceye kadar karıştırarak kavurmaya devam edin. Bir sos tenceresinde pekmez, su, karanfil ve çubuk tarçını kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Ilıması için bir kenarda bekletip, kavrulmuş una yavaş yavaş ilave edin. Pekmez ve un iyice özdeşleşene kadar karıştırın ve kavrulmuş bademi ekleyin. Elinizle 1 kaşık kadar alıp sıkarak şekil verin ve servis tabağına dizin. Üzerine file badem serpiştirin.