



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVA-İ HAKANI

Ömür Akkor

1/2 su bardağı un
1/2 su bardağı nişasta
1/2 su bardağı pirinç unu
2 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı
4 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı toz badem
3 yemek kaşığı file badem
Şerbet için:
3 su bardağı süt
2 su bardağı şeker

Süt ve şekeri bir tencerede kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra altını iyice kısıp sıcakta bekletin.

3 çeşit unu karıştırıp Komili zeytinyağı ve tereyağı ile bir tavada kavurmaya başlayın.

Birkaç dakika sonra toz bademi içine ekleyip kısık ateşte kavurmaya devam edin.

Yaklaşık 20 dakika kısık ateşte rengi dönünceye kadar kavurun.

20 dakika sonra sıcak şerbeti kepçe kepçe ilave edip karıştırmaya devam edin.

Tüm şerbeti ekledikten sonra kısık ateşte birkaç dakika demlenmeye bırakın. Bu esnada file bademleri hafifçe kavurun.

Helvayı servis tabağına alın, kavrulmuş bademlerle servis edin.

