



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELVA-İ HAKANI

200 gram tereyağı veya margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı pirinç unu
1 su bardağı nişasta
3 su bardağı süt
2,5 su bardağı tozşeker
100 gram iri dövülmüş ceviz
Yarım kahve fincanı gül suyu

Tencereye yağı alıp eritelim. Unu ve 1 su bardağı pirinç ununu ekleyip, ağır ateşte ve sürekli karıştırarak kavuralım.

Üzerine 1 su bardağı nişastayı ilave edip hafifçe esmerleşip meyanesi gelene dek ve sürekli karıştırarak kavurmaya devam edelim.

Sonra kaynar haldeki sütü ekleyerek, karıştırmaya ara vermeden, helvanın sütü çekmesini sağlayalım.

Toz şekeri ilave edip karıştıralım. Dövülmüş cevizi de ekleyip bir kez karıştırdıktan sonra, helvayı ateşten alalım. 15-20 dakika demlendirelim. Servis tabağına alıp arzuya göre üzerine gül suyunu gezdirelim. Servis yapalım.

