



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HELVA-İ HAKANI

2 orba kaşığı margarin
1,5 çorba kaşığı tereyağı
Yarım kg pirinç unu
1,5 su bardaęı süt
2 su bardaęı toz eker
Yarım su bardağı iç badem

Orta boy bir tencereye margarin ve tereyağını alıp, eritin. zerine yarım kg pirinç ununu ilave edin. Un, yağın içinde pembeleşinceye kadar tahta bir kaşıkla hiç durmadan karıştırın. Şurubu için bir buçuk su bardağı sütü başıka bir tencerede kaynatın. 2 su bardağı toz ekeri ilave edip, karıştırın. Ocaktan aldıktan sonra, kavrulmuş pirinç ununun üzerine dökün. 2 dakika karıştırp, bir tepsiye dkn. zerine i bademleri şekilli olarak dizin. Bademli helva soğuduktan sonra, baklava dilimleri şeklinde kesip, servis yapın.