



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVA-İ HAKANI

1/2 kg sadeyağ
1/2 kg nişasta
3 kg şeker
112 kg un
1/2 kg pirinç unu
2 kg süt

Bir tencerede sade yağ eritilir. Yarım kilo un, yarım kilo nişasta ve yarım kilo pirinç unu birbirine karıştırıldıktan sonra alıştırı alıştırı, meyanesi gelinceye kadar yağla kaynaştırılır. Üç kilo kestirilmiş şekerle, iki kilo süt kaynarken bu meyanenin üzerine dökülür. Ağız hemen kapatılır, 15 dakika sonra bir kepçenin tersi ile ezilir ve tabaklara alınarak servis yapılır.

Not: Bu tatlı Osmanlı saraylarında, özellikle kandil günleri pişirilen bir tatlıydı.