



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELVA-İ HAKANI

300 gr süzme bal
1 su bardağı su
150 gr çekilmiş badem içi
2 çorba kaşığı nişasta
6 çorba kaşığı sıvıyağ
100 gr yeşil fıstık

Bal, su, badem içi ve nişastayı derin bir tencereye alın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Koyulaşmaya başlayınca sıvıyağı ekleyin, 5-6 dakika daha karıştırarak pişirin. Karışımı mermer veya cam zemin üzerine döküp 5-6 mm kalınlığında açın. Üzerine yeşil fıstık serpip rulo şeklinde sarın. Parmak kalınlığında dilimleyip servis tabağına alın. Soğuk olarak servis yapın.