



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.