



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVA-İ HAKANI

100 Gr Sana Klasik
4 Çay Bardağı süt
50 gr iç badem
10 Kahve Fincanı piring unu
2 Su Bardağı toz şeker

Margarini tencerede eritin. Üzerine piring ununu ilave edip, pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla karıştırın. Başka bir tencerede sütü kaynatın. Şekeri ilave edip, karıştırın ve piring ununun üzerine dökün. 2 Dakika karıştırıp ince kenarlı bir tepsiye boşaltın. Üzerine iç bademleri yerleştirin. Soğuduktan sonra baklava dilimi şeklinde kesin ve servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.04.2023