



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HELVA-İ SABUNİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 ölçü Nişasta

1 Ölçü Su

Bal

Badem İçi

Tereyağı

Bir miktar nişasta su ile ezilip orta hararetli ateşte karıştırılmaya başlanır, biraz koyulaşınca o ay karıştırılsın diye bir miktar eritilmiş tereyağ ilave edilir.

Yeterli miktarda eritilmiş bal ile tatlandırılır.

Soyulmuş badem içleri de karıştırılarak uygun kaplara dökülür.