



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVA-İ HAKANI

Ömür Akkor

Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı nişasta
Yarım su bardağı pirinç unu
3 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı toz badem
3 yemek kaşığı kabuksuz badem
150 gram kaymak
Şerbeti için:
3 su bardağı süt
2 su bardağı şeker

Süt ve şekeri tencerede karıştırıp kaynamaya bırakın.
Kaynadıktan sonra altını kısip sıcak kalmasını sağlayın.
Un, nişasta ve pirinç ununu bir kasede karıştırın.
Un karışımını tavada tereyağı ile kavurmaya başlayın.
Birkaç dakika kavurduktan sonra toz bademi de ilave edin.
20 dakika kadar kavurduğunuz malzemeye sıcak şerbeti kepçe kepçe ekleyip karıştırmaya devam edin.
Tüm şerbeti ekledikten sonra altını kısip birkaç dakika demlendirin.
Bu esnada ayrı bir tavada file bademleri kavurun.
Servis tabağına aldığınız helvayı kaymak ve kavrulmuş badem ile servis edin.

