



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELVA-YI HAKANÎ

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Yarım kıyye elenmiş dakîk-i hâs, yarım kıyye nişasta, yarım kıyye pirinç unu hazır edeler.
Badehu yırım rûgan-ı sâdeyi bir helvahane tencere içinde eritip işbu mecmû'-ı dakîkleri alıştırarak yağın içine koyup âdeta meyanesi gelince karıştırıldıkta üç kıyye asel veya kestirilmiş şeker ve iki kıyye süt hemen kaynar iken meyanenin üzerine bütün bütün döküp derakap ağzını kapayıp bir çeyrek terkden sonra açıp kepçenin tersi ile iyice ezip tabaklara vaz birle ekl buyurula.