



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELVA-İ HAKANI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı çiğ badem
1/2 su bardağı un
1/2 su bardağı buğday nişastası
1/2 su bardağı pirinç unu
3 su bardağı süt
1,5 su bardağı bal
150 gram kaymak
Üzeri için:
1 yemek kaşığı toz antepfıstığı (arzuya göre)

Tereyağını bir tavada eritin ve kızdırın.

Üzerine bademleri ekleyip kavurmaya devam edin.

Kavrulduktan sonra süslemek için bademlerden 1-2 kaşık ayırın.

Un, buğday nişastası ve pirinç unun ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Ayrı bir sos tenceresinde sütü ısıtın.

Kaynamamasına dikkat edin.

Süt ılıklaştıktan sonra üzerine balı ilave edin ve karıştırıp, ocaktan alın.

Kavrulan bademli un karışımının kokusu çıktıktan sonra hazırladığınız ballı şerbeti üzerine yavaşça ilave edin ve sürekli olarak karıştırın.

İyice karışmış olan helvanın üzerine son olarak kaymağı ilave edin ve tekrar karıştırıp ocaktan alın.

Hazırladığınız helvaya dilediğiniz şekli verip üzerini bademlerle süsleyin.

Arzuya göre toz Antep fıstığı serpiştirip servis edin.

