



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HELVA-İ HAKANI

Yarım kahve fincanı tereyağı
1 kahve fincanı margarin
10 kahve fincanı pirinç unu
4 ay bardađı süt
2 su bardađı Őeker
50 gr iç badem

Tereyağı ve margarini tencerede eritin. zerine pirinç ununu ilave edip pembeleşinceye kadar tahta kaşıkla karıştırın.

Başka bir tencerede sütü kaynatın. Őekeri ilave edip karıştırın ve pirinç ununun üzerine dökün. 2 dakika karıştırdı ince kenarlı bir tepsiye boşaltın.

zerine i bademleri yerleştirin. Sođuduktan sonra baklava dilimi Őeklinde kesin ve servis yapın.

[ML® Gllabiye Helvası için tıkklayın](#)
