



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HELVAYI HAKANÎ

1 süt fincanı has un  
1 süt fincanı pirinç unu  
3 süt fincanı süt  
1 fincan sıvıyağ  
150 gr tereyađı  
2 süt fincanı Őeker  
1 süt fincanı niŐasta

Bir tencerede yağ eritilir. Un, niŐasta, pirinç unu konup karıŐtırılır.  
KarıŐtırma karıŐtırma zlenip, hafif sararınca ateŐ kısıılır. zerine Őeker dökülüp, sıcak süt ilave edilerek, hızlıca karıŐtırılır. İyice karıŐtınnca üzeri örtülüp, nemlendirilir.  
1 dakika sonra kapağı aıp, yine karıŐtırılır. Sonra servis tabaklarına alınır.