



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELWAY-İ HAKANI

THY Skylife

125 g (1 bardak) un
100 g (1 bardak) buğday nişastası
125 g (1 bardak) pirinç unu 3 bardak süt
250 g tereyağı
500 g bal
300 g badem
250 g kaymak

Önce bademleri sıcak suda bekletip kabuklarını soyun. Birkaç tanesini helvayı süslemek için ayırın. Tereyağını tencerede eritin, sonra tencereyi ateşten alın ve biraz soğumasını bekleyin. Tencereye önce nişastayı katın, 1-2 dakika karıştırdıktan sonra unu ve pirinç ununu ekleyip macun kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Tencereyi tekrar ateşe oturtup bademleri ekleyin ve tahta kaşıkla devamlı karıştırarak 5-10 dakika kavurun. Sütü kaynatıp balı içine katın, azar azar kavurduğunuz malzemeyi ekleyin. Helvayı iyice karıştırıp sütü yedirdikten sonra tencerenin kapağını kapatın ve 15 dakika çok kısık ateşte demlendirin. Ateşi söndürüp helvayı, bulgur gibi dağılacak kıvama getirene kadar güzelce karıştırın. Kaymağı parçalayarak üzerine serpiştirin, tekrar karıştırıp 15 dakika dinlendirin ve servis tabağına boşaltın. İsteğe göre üzerine gülsuyu da dökebilirsiniz.