



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELVA-I HAKANI

1/2 su bardağı buğday nişastası
1/2 su bardağı un
1/2 su bardağı pirinç unu
3 su bardağı süt
150 gr. tereyağı
2 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı kaymak
1 su bardağı badem

Sütü toz şekerle beraber kaynatın. Bademleri suda bekletip, kabuklarını soyun ve toz haline getirin. Helva tenceresinde tereyağını köpürmeden sadece eritin. Un, pirinç unu ve nişastayı ekleyip tahta kaşıkla kısık ateşte sürekli karıştırın. Bademleri de ekleyip hepsini birlikte 25 dakika karıştırarak kavurun. Karıştırmaya devam ederken önceden hazırladığınız şekerli sütü ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra ocağı kapatın. Tencerenin üzerini temiz bir bezle kapatarak 20 dakika dinlendirin. Kaymağı tencereye ekleyip karıştırın. Badem serperek servis yapın.