



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİRİSTİL LEVZ (BADEM HELVASI) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 1/2 kg. toz şeker
450 gr. su
Şeker boyası
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 kg. irmik

YAPILIŞI

Bir tencereye şeker ve su konulup kaynaması beklenir. Şurubun ilk kaynaması ile beraber ateşten alınarak içine şeker boyası eklenip, devamlı karıştırmak suretiyle irmik yedirilir. Düz bir tepsi hafif yağlanıp içine malzeme dökülüp yayılır ve yüzü güzelce sıvazlanarak düzgün bir hale getirilir. Soğuduktan sonra dilimlenerek servis edilir.

Not: Bu tatlı evlerde yapılan bir tatlı değildir. Daha çok şekerçi dükkanlarında satılan bir tatlı türü olup bademle uzaktan yakından bir ilgisi mevcut değildir.