



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSHAKİYE

MALZEMELER

2 su bardağı süt
1 kahve fincanı margarin
1 kahve fincanı tereyağı
1,5 su bardağı pirinçunu
1 çay bardağı badem

YAPILIŞI

Tereyağı ve margarini helva yapımına uygun geniş ve derin bir tavada eritin. Pirinçununu ilave ederek tahta kaşıkla sürekli karıştırın.

Tozşekeri 2 su bardağı sıcak süte ilave edip eritin. Sürekli karıştırmak suretiyle kavrulmakta olan pirinç ununa azar azar ekleyin. Kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Soyulmuş bademleri ilave edip helva kıvamına gelene kadar sürekli karıştırın. Kıvamına gelince ateşten alıp soğumaya bırakın. İlinınca derin ve çukur bir kaseye boşaltıp üzerinden bastırarak sıkıştırın. Kaseyi ters çevirerek helvayı servis tabağına alın. Üzerini ve çevresini bademlerle dekore edip soğuk olarak servis yapın.