



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSHAKİYE

2 kahve fincanı eritilmiş margarin
1.5 su bardağı pirinç unu
1.5-2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı sıcak süt
1 çay bardağı soyulmuş badem
1 çorba kaşığı ince çekilmiş badem

Margarini tencereye alıp pirinç ununu ilave edin. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak kısık ateşte kavurun. Topaklanmamasına dikkat edin.

Tozşekeri 2 su bardağı sıcak süte ilave edip eritin. Kavrulmakta olan pirinç ununa azar azar ekleyin.

Karıştırmaya ara vermeden kısık ateşte pişirin.

Soyulmuş bademlerin bir kaçını süsleme için ayırıp kalanını helvaya ilave edin. Helva kıvamını buluncaya kadar karıştırarak pişirin. Ateşten alıp ılınmaya bırakın. Helvayı bir çorba kasesine doldurup fazla bastırmadan kaşıkla şekil verin. Kaseyi ters çevirerek helvayı servis tabaklarına alın. Üzerini çekilmiş bademle, çevresini de soyulmuş bademlerle süsleyip servis yapın.
