



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTA HELVASI (ISPARTA)

Isparta İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

2 Su Bardağı Nişasta
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Su Bardağı Toz Şeker
1 Su Bardağı Su

Yağ, şeker, nişasta ve su tencereye konularak ateş üzerinde katılaşıncaya kadar sürekli karıştırılır. Helva pişince dinlendirilerek servis yapılır.

