



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTA HELVASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

3 yemek kaşığı nişasta
6 yemek kaşığı toz şeker
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı

Nişasta, şeker ve tereyağı suya yavaş yavaş ilave edilerek, nişastasının iyice ezilmesi sağlanır. Ateşe alınır, ateş kısık olmalıdır. Devamlı karıştırarak muhallebi kıvamında (Muhallebi koyu kıvamda olmalıdır.) pişirilir. Yayvan servis tabağına yüksekte boşaltılır. Sıcak yenen bir tatlıdır.

Not: Malatya nişastası ile hazırlanan, acil tatlı istendiği zaman evdeki malzemeden rahatlıkla yapılabilen bir tatlı türüdür. Jöle şeffaf gibi olup titrediği için çocuklar tarafından çok sevilir. Ara öğünlerde ekmek ile de yenilebilir.

