



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NIŞASTA HELVASI (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Niřasta suya alınır ve yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Ayrı bir kaptaki şeker ve 3 çay bardağı su bir taşım kaynatılır. Bu nişastaya ağır ağır ilave edilir. Hafif ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Tereyağı eritilir. Yarısı, helva pişerken içine, yarısı, piştikten sonra üzerine dökülür. Tabaklara alınır, soğuyunca servis yapılır.

