



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTA HELVASI

125 gr. nişasta
200 gr. tereyağı
400 gr. şeker «tam dolu olmayan iki bardak»
50 gr. iç badem
2,5 bardak su

Yağ bir tencerede kızdırılıp, içine şeker de katılarak kaynatılır. Nişasta 2 - 2,5 bardak kadar suda ezilerek boza gibi olup, tenceredeki yağlı şekere, karıştırma karıştırma ilâve edilerek yedirilir. Sonra bu karışım ağır ateş üstünde karıştırmaya devam edilerek ortalama yarım saat kadar pişirilir. Kıvamı lokum şekeri gibi olunca, karıştırmaya devam edilerek bir tabağa aktarılır. Üzerine kabukları soyulmuş iç badem konarak servis yapılır.