



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTA HELVASI

Necip Usta

100 gr. yağ
250 gr. buğday nişastası
300 gr. toz şeker
500 gr. süt
Gayet az vanilya

Yağla nişastayı bir tencereye koyarak dikkatlice ve ağır ateşte kavurarak altın sarısı bir renk aldırınız. Süt, şeker ve vanilyadan oluşan şurubunu sabırlı bir şekilde ağır ağır dökerek yediriniz. 15 dakika demlendirip servis yapınız.

Not: Nişasta helvalarının mutfak sanatında mühim bir yeri yoktur. Nişasta helvaları için yalnız buğday nişastası kullanmak lâzımdır ve bilhassa köy nişastaları helva için daha iyidir.