



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTA HELVASI (TEKİRDAĞ)

1 KÜCÜK SU BARDAGI SIVI YAG (Arzu eden margarin yada tereyağı kullanabilir)
1+1/2su bardagi bugday nisastasi
1 bardak seker
1+1/2 bardak su

YAPILISI:

Yag büyükce tavada kızdırılır öteki tarafta su,seker nisasta iyice karistirilir, kızgın yagin icine boca edilir. Karistirilir birkac dakika sonra koyulasmaya, nisasta sefaf bir hal almaya baslar, devam edilir karistirmaya, zaman gectikce helva pismeye baslamistir, tane tane tane olur. Taneler nohut gibi olunca pismistir. Atesten cekilir. Tahta kasikla birkac daha karistirilir büyük taneler birbirinden ayrilir böldürmeye calisilir. Üstünü bez ya da kagit havlu ile örterek demlendirilir. Servis yapilir. Cocuklugumun güzel bir lezzeti idi.