



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞE HELVASI (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

1,5 Bardak nişasta
1 Bardak su
1 Bardak pekmez
2 Yemek kaşığı sadeyağ
Yarım su bardağı ceviz içi

Tencereye 1 yemek kaşığı konan sadeyağ eritilir . Üzerine Antep pekmezi ilave edilip birkaç dakika karıştırılır. Su ve nişasta ayrı bir kapta karıştırılıp eriyen pekmezin üzerine ilave edilir. Homojen hale gelinceye kadar kısık ateşte 10 dk. devamlı karıştırılır. Uygun bir tavaya kalan sadeyağ konulur. Üzerine hazırlanan karışım eklenip, bir çatal yardımıyla ezilerek tanelenmesi sağlanır. Servis kabına alınır, üzerine ceviz içi serpiştirilip servise alınır.

