



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞE HELVASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

2 su bardağı buğday nişastası

1 su bardağı şeker

1,5 su bardağı tereyağı

Çekilmiş ceviz içi (Fıstık yada fındık da olabilir.)

Ocağın üzerinde, orta ateşte nişasta, şeker ve su karıştırılarak karıştırılarak, katı hale gelinceye kadar bir miktar pişirilir. Sonra 1 su bardağı tereyağının yarısı bu karışıma ilave edilir. Bir süre daha karıştırılmaya devam edilir. Kısık ateşte helvanın ağzı yarım kapatılır. Helva top top olmuşsa kıvama gelmiş demektir. Kalan tereyağı da ilave edilir. Servis tabağına alındıktan sonra üzerine çekilmiş ceviz içi serpilir ve servise sunulur.

