



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SABUN-İ HELVA

125 gram toz badem
90 gram Teremyağ
100 gram bal
100 ml su
Sosu İçin :
4-5 adet karanfil
1 çay bardağı su

Teremyağ'ı tavada eritin. Toz bademi ilave edin. Sürekli karıştırarak kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Balı bir tencerede ısıtın. Nişastayı bir miktar suda açarak balı ilave edin. Kavrulmuş bademi ekleyip, bir spatula ile sürekli karıştırarak, dibi tutuncaya kadar pişirin. Kalan Teremyağ'ı ilave ederek karıştırın ve soğumaya bırakın. Helvayı streç serili yuvarlak kapların içine paylaşın. Sos için ayrı bir sos tenceresinde dövülmüş akide şekeri, tarçın ve karanfili 1 çay bardağı su ile akışkan kıvama gelene dek eritin. Helvaları servis tabağına aktarın. Üzerlerini akide sosu ile kaplayın. İsteğe göre meyveli sos eşliğinde servis yapın.
