



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SELANİK HELVASI

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı buğday nişastası
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı badem esansı

Derin bir kaptaki nişasta şeker ve soğuk suyu hiç topaksız hale gelene kadar iyice karıştırın. Derin bir teflon tavada tereyağı eritin. Erimiş olan yağın nişastalı karışımını dökün. Orta dereceli ısıda sürekli karıştırarak kavurun. Helva kıvamını alana kadar kavurmaya devam edip ocaktan alın. Ilımlıya bırakın oda sıcaklığına geldiğinde servise hazırlayın ve her porsiyonun üzerine badem koyup servis edin.

