



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN HELVASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
2 su bardağı irmik
200 gram tereyağı
2 su bardağı toz antepfıstığı

Su ve şekeri kaynatın. Hafif kıvamını alınca altını kapatın.

İrmiği ayrı bir tencerede tereyağı ile pembeleşinceye kavurun. Meyane kokusu gelmeye başlayınca kavurma işi tamamlanmış demektir.

Kavurma işi tamamlanınca kaydattığınız şekerli suyu irmiklerin üstüne dökün. Ateşi iyice azaltın, bir iki kez karıştırarak bırakın, kapağı kapatın.

İrmikler şerbeti çekince 2 su bardağı toz fıstığı helvanın içine koyun. İyice karıştırıp kendi halinde demlenmeye bırakın. Üzerini bütün antepfıstığı ile süsleyin.

