



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT HAŞLAMASI

500 gr. süt
250 gr. süzme bal
1 adet am sakızı
150 gr kaymak
150 gr. pirinç unu

Yapılışı:

Süt, bal ve sakızı kaynatıp bir kenara alın. Ayrı bir kaptaki kaymak ile pirinç ununu meyane yapın. Kaynattığınız sütü, pirinç ununa ilave edip, yağı bırakıncaya kadar kavurun. Sonra yuvarlak metal kaplara basıp üzerine, kabuğu soyulmuş taze badem koyun. Orta ısılı fırında helva ve bademler renk alıncaya kadar bekleyin. Güzel bir renk alınca fırından çıkarın. Tabağınızın ortasına helvayı koyduktan sonra üzerine ise koruk şerbeti ile yapmış olduğunuz kızılılık pelvesini dkn. Yanında petek bal ile servis edin.