



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ HELVA

Malzeme:

500 ml süt

250 gram süzme bal

1 adet çam sakızı

150 gram kaymak

150 gram Bizim Mutfak Pirinç Unu

badem içi

Sos tenceresinde süt ile sakızı kaynatın. Ocaktan alıp balı ilave ederek karıştırın. İlinmaya bırakın. Kaymak ve unu ayrı bir tencereye alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak krem kıvamına gelene dek kavurun. Elde ettiğiniz bu karışıma sakızlı sütü ekleyin. Mikserle çırpıp kelepçeli yuvarlak metal kaplara paylaşın. Üzerlerine badem içleri yerleştirin. 160 dereceye ayarlı fırında helva ve bademlerin rengi değişinceye kadar pişirin. Fırından alın. Soğuyunca servis tabaklarına paylaşın. İsteğe göre taze meyve peltesi ve petek bal ile servis yapabilirsiniz.
