



TELEM HELVASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 kg. nişasta
2 kg. şeker
2 su bardağı mısırözü yağı
2,5 su bardağı su
Badem

Suyun içinde şeker ve nişasta iyice karıştırılır. Yağ kızdırılır ve içine sulu nişasta ve şeker karışımı eklenir. Tel tel oluncaya kadar karıştırılır. Badem yağda kızartılarak üzerine ekilir. Soğuk olarak servis yapılır.

