



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERKİBİ EŞMEİŞİR

4 ölçü süt
2 ölçü bal veya tozşeker (1 ölçü tozşeker+1/2 lt su)
2 ölçü pirinç unu
1/2 ölçü (250 gr kadar) tuzsuz tereyağı
150 gram badem
1 tatlı kaşığı margarin

Sütü ve balı ayrı ayrı kaplarda ve kısık ateşte ısıtalım.

Tereyağını bir tencerede eritip, pirinç ununu ilave ederek, kavurmaya başlayalım.

Pirinç unu tane tane olup da rengi sararınca önce sütü, sonra da balı ilave edip, iyice karıştıralım.

Helva toplanıp da tencereden ayrılır gibi oluncaya kadar kısık ateşte karıştırarak pişirelim.

Fırına dayanıklı bir tepsiyi yağlayıp, içine helvayı boşalttıktan sonra kaşığın tersi ile üzerini düzleyelim.

Helvanın üzerine kabuğu soyulmuş bademleri dizip, onların üzerine de bir fırça yardımı ile erimiş margarin yağı sürelim.

Orta ısılı fırında bademler kızarıncaya kadar pişirip, dilimleyerek, soğuk olarak servis yapalım.

Not: Arzu edenler üzerine tarçın serpebilirler.