

Bademli Helva

Malzemeler

1.5 su b. pirinc unu

2 su b. sıcak sut

1 kahve fincani eritilmis margarin

1 kahve fincani eritilmis tereyagi

1 cay b. badem

2 su b. toz seker

Uzeri icin

File badem

Yapilisi

Toz sekeri sute ekleyip eritin. Pirinc ununu, tereyagi ve margarin karisimina ekleyerek tahta kasikla surekli karistirarak kavurun. Bademleri ilave edip kavurmaya devam edin. Sekerli sutu yavas yavas ilave ederek karistirin. Kisik ateste pisirerek sutu iyice cekmesini saglayin. Kivama gelince ocagi kapatip sogumaya birakin. Soguyan tatlidan kasikla alip sekil verin. Uzerini file badem ile kaplayip servis yapin.