

Ishakiye

Malzemeler

2 su bardagi Sut

1 kahve fincani margarin

1 kahve fincani tereyagi

1,5 su bardagi pirincunu

1 cay bardagi badem

1,5-2 su bardagi toz seker

Yapilisi

Tereyagi ve margarini helva yapimina uygun genis ve derin bir tavada eritin. Pirinc ununu ilave ederek tahta kasikla surekli karistirin.

Toz sekeri 2 su bardagi sicak sute ilave edip eritin. Surekli karistirarak kavrulmakta olan pirinc ununa azar azar ekleyin. Kisik ateste pisirmeye devam edin.

Soyulmus bademleri ilave edip helva kivamina gelene kadar surekli karistirin. Kivamina gelince atesten alip sogumaya birakin. Ilininca derin ve cukur bir kaseye bosaltip uzerinden bastirarak sikistirin. Kaseyi ters cevirerek helvayi servis tabagina alin.

Uzerini ve cevresini bademlerle susleyerek soguk olarak servis yapalim ellerimize saglik:)