GÜLLABİYE HELVASI

1 kase buğday nişastası
3 kase su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı bal
1 su bardağı badem
1 çorba kaşığı gül suyu

Kabuksuz bademler kaynar suda 3-4 dakika tutulur, sonra sudan alınır ve ince kabukları çekerek çıkarılır. Kısa süre kurutulur.
1 çorba kaşığı tereyağı tencereye bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Eriyince bademler atılır ve açık kahverengi olana kadar kavrulur.
Üzerine kalan tereyağı ve bal eklenir. Kaynayana kadar pişirilir.
Bu arada buğday nişastası büyük bir kaseye konur. Üzerine karıştırarak soğuk su eklenir.
Ballı karışıma nişastalı su eklenir. Sürekli karıştırarak katılaşana kadar pişirilir. Gül suyu ilave edilir.
Kenarlı bir cam kap hafif yağlanır. Helva dökülür ve düzeltilir.
Buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir. (Bir gece beklerse daha iyi olur.)
Daha sonra baklava dilimi şeklinde kesilir.

Not: Güllabiye helvası 19. yüzyıl Osmanlı mutfağına ait bir tatlıdır.