



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LİMON HELVASI

3 adet limon kabuğu rendesi

400 gr. toz şeker

750 gr. süt

4 adet yumurta sarısı

175 r. margarin

250 gr. irmik

3 limonun dış kabuklarını rendenin ince kısmı ile rendeleyin. 1 su bardağı toz şeker ile iyice ovun, 4 yumurta sarısı ve 1 su bardağı süt ile çırpın, Kalan süt ve şekeri, şeker eriyene kadar ısıtın. İrmigi margarinde kokusu çakana kadar kavurun. Sıcak süttten bir bardağını yumurtalı karışıma ilave edip, bir kere karıştırdıktan sonra şekerli süt ile bareber kavurduğunuz irmiğe katın. Koyulaşana kadar karıştırarak pişirin. Helva toplanına ocaktan indirip, ağzı kapalı olarak demlendirin, ılık yada soğuk olarak servis yapın.
