



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYE HELVASI

1 su bardağı arpa şehriye
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı şeker
1,5 su bardağı süt

Önce ılık süt ve şeker iyice karıştırılır. Tencereye tereyağı ve arpa şehriye bırakılır. Orta ateşte açık kahverengi alana kadar kavrulur. Ateş kapatılır, 5 dakika sonra şekerli süt dökülür ve karıştırılır. Sonra kısık ateşe konur, hiç süt kalmayana kadar pişirilir. Ilık olarak ikram edilir.