



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ HELVA

1 ay bardağı un
1 ay bardağı toz şeker
3,5 çay bardağı süt
1 orba kaşığı margarin
1 vanilya
1 paket cicibeb bisküvi

Tencereye unu şekerini alıp yavaş yavaş süt ekleyerek ırpmaaya başlıyoruz.
Tencereyi ocağı alıp çırpma teliyle ara sıra çırparak muhallebimizi pişiriyoruz.
Daha sonra ateşten alıp vanilya ve margarin ekliyoruz çırparak soğutuyoruz.
1 paket cicibeb bisküviyi veya farklı bir bisküvi olabilir rondodan geçirip toz haline getiriyoruz.
Soğuyan muhallebimizin içine bisküvilerimizi döküyoruz ben 1 avuç kavrulmuş kadayıf vardı onları da ekledim.
Bisküvileri iyice muhallebiye yediriyoruz ve kaselerin içine doldurup bastırıyoruz.
Daha sonra kaseyi servis tabağına ters çevirerek helvamızı kolayca çıkartıyoruz ve üzerine ilekli sos gezdirip servis yapıyoruz.

