



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİTLİ HELVA

3 su bardağı esmer şeker  
3 su bardağı su  
2 yemek kaşığı süt tozu  
1 adet vanilya  
50 gr margarin  
1 büyük kase kavrulmamış susam  
Yarım adet limon suyu

Tenceremize şekeri alıp sana yağda karartmadan çok az kavuralım üzerine suyunu ekleyip vanilyasını koyup kısık ateşte koyu bir kıvam alana dek kaynatalım koyulaşan şerbetimize ( şerbetin epey azalmış olması gerek ) limon suyunu sıkalım ve altını kapatalım ılımaya bırakalım. Uzunca bir yağlı kağıt üzerine susamlarımızı serelim ve ılık şerbeti susanların üzerine ince bir tabaka dökelim ve tekrar böylece biraz daha bekletelim sonra şerbetin üzerine tekrar bolca susam serpelim kağıdın bir ucundan kaldırıp öbür uca doğru rulo olmasını sağlayalım tamamen soğuyan helvamızı istediğimiz büyüklükte keserek servise suna biliriz.