



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ DONDURMALI HELVA

<https://cook.com.tr>

Koyun Beyaz Peyniri 300 Gram
Un 1 Çay Bardağı
Pudra Şekeri 2 Su Bardağı
Su 2 Su Bardağı
Ceviz 100 Gram
Margarin 1 Adet
Toz İrmik 2 Su Bardağı

Margarini tencereye koyup eritiyoruz unu katıp iki dakika karıştıracağız sonra irmiği ekleyeceğiz irmik pembeleşinceye kadar kısık ateşte sürekli karıştıracağız iki bardak suyla şekeri ayrı bir yerde 10 dk kaynattıktan sonra irmik in üzerine boşaltıp suyunu çekene kadar karıştırınız ve sonra küp küp doğramış peyniri içine atıp 2 dk kadar karıştırdıktan sonra servis tabağına koyup üzerine ceviz ve yanına dondurma koyarak servise hazır olacaktır.