



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ HELVA

1 yaş ve üzeri

Malzemeler

1 tatlı kaşığı tereyağ

2 çorba kaşığı irmik

1 ceviziçi

200 ml Aptamil Junior süt

1 tatlı kaşığı şeker

Arzu ederseniz 1 çay kaşığı vanilya

Hazırlama

Tereyağında irmiği kızarana kadar yaklaşık 15-20 dk kısık ateşte kavurun. Ayrı bir kapta süt ve şekerini ısıtın. Sonra kavrulmuş irmiğin üzerine ısınan sütü döküp tencerenin kapağını kapatıp irmiğin sütü çekmesini bekleyin. Ara ara tenceredeki karışımı karıştırmaya devam edin. Irmik sütü çekince ocağı kapatıp soğuması için servis edin. İsteğinize göre ceviziçi, badem ya da fındık ekleyebilirsiniz.