



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HELVA

250 gram sade helva

2 kahve fincanı süt

Yarım limon

Helva, çatal ile derince bir kabın içinde ezilir, üzerine 2 kahve fincanı süt eklenir ve yarım limonun suyu sıkılarak karıştırılır. Elde edilen karışım eşit miktarda yağlanmış güveç kaplarına boşaltılır. 180 derecede yaklaşık 20 dakika da bu kadar güzel kızarttıktan sonra fırından alınır ve servis yapılır.

Not: Pişirme aşamasında fırından ayrılmadan beklemenizde yarar olacaktır, çabuk kızaran helvanızın yanmasını önlemek için takip etmeniz lezzet açısından önemlidir.

