



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA HELVA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram sade tahin helvası (tercihen balık sofraları için özel sade helva kullanılabilir)  
1 ay bardağı süt  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Ceviz veya fıncık içi (isteğe bağlı)

Tahin helvasını bir atal yardımıyla ufalayarak ya da rendeleyerek küçük parçalara ayırın.

Bir karıştırmaya kabına ufaladığınız tahin helvasını alın.

zerine sütü ve limon suyunu ekleyin.

Malzemeleri bir atal veya spatula yardımıyla iyice karıştırmın.

Karışımaya tereyağını ekleyin ve iyice karıştırmın.

Hazırladığınız helva karışımını küçük güveç kaplarına veya fırına dayanıklı kaselere eşit şekilde paylaştırmın.

Dilerseniz bu aşamada ceviz veya fıncık içi ekleyerek helvaya ekstra bir lezzet katabilirsiniz.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, helvaları yaklaşık 10-15 dakika pişirin.

Helvanın zeri hafifçe kabarıp altın rengini alınca fırından çıkartabilirsiniz.

Fırından çıkan sıcak helvaları biraz soğuması için birkaç dakika beklettikten sonra, üzerine ceviz, fıncık veya dondurma gibi ilave lezzetlerle süsleyerek servis edebilirsiniz.

