



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE PORTAKALLI SÜTLÜ HELVA

2 çay bardağı süt
200 gr. sade tahin helvası
2 adet portakal kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı margarin

Süt, margarin ve portakal kabuğu rendesini derin bir kaba alıp karıştırıyoruz. Tahin helvasını ekleyip çatalla helvayı iyice ezip diğer malzemelerle özleştirerek karıştırıyoruz. Karışımı güveç kaplarına döküp, önceden ayarlanmış 200 derecelik fırında 15 dakika pişiriyoruz.
