



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALLEY HELVASI

5 adet Halley
50 gram yaz helvası
100 ml. tam yağlı süt
200 gram esmer şeker
bir tutam tuz
30 gram tereyağı
30 gram soyulmuş ve parçalanmış ceviz.

Sütü kaynatıp içersine şeker, tuz ve Halley'leri ekleyin. Spatül yardımıyla yavaş yavaş karıştırın. Diğer tarafta bir tava içersinde erittiğiniz tereyağına yaz helvasını ekleyin. Eriyen helvalı karışıma, Halley'li harcı ekleyip, ılıncaya kadar spatül yardımıyla karıştırın. Isıya dayanıklı cam kabın içersine yağlı kağıt serin. Üzerine Halley helvasını yayın, helvayı 1 gün süreyle buzdolabında bekletin. Servisten önce üzerini ceviz ve tahinle süsleyin.
