



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELVALARIN SAKLANMASI

Helvalar hemen tüketilmeyecekse buzdolabında saklanmalıdır. Üstlerinin kurumaması için kapalı kaplar tercih edilmelidir. Helvanın içinde süt, tereyağ bulunduğundan bakteri üremesi için uygun ortam gelişebileceği için iki gün içerisinde tüketilmelidir. Helvalar, tekrar ısıtılarak tüketilmez. Dolaptan çıkarılan helva oda ısısında biraz bekletildikten sonra tüketilmelidir. Aksi takdirde tatları bozulur.