



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HİNDİSTANCEVİZLİ HELVA (KÜBA)

Malzeme:

1 su bardağı toz şeker

500 ml su

2 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi

1 çay kaşığı tarçın

Bir tencereye yarım litre su ve tozşekeri aktarın. Birkaç taşım kaynayınca içine hindistancevizi ekleyin. Kısık ateşte yarım saat daha kaynatın. Tarçını ekleyip tatlandırın. Yapışmaması için sürekli karıştırarak 5 dakika daha pişirin. İsteğe göre beyazpeynirle süsleyerek servis yapın.

Not: Küba'da hindistancevizli bu helva beyazpeynire yakın bir tadı olan Karayip peyniri ile sunuluyor.