



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI HELVA

<https://migros.com.tr>

1 kg. hurma
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 çay bardağı çekilmiş ceviz

1. Hurmaları yıkayarak çekirdeklerini çıkarın.
2. Tencereye tereyağını koyun.
3. Yağ eriyince hurmaları atarak eze eze kavurun.
4. Hurmalar tamamen şeklini kaybedince sütü ekleyin, karışım sütü çekene kadar pişirin.
5. Helvayı düz servis tabağına yayarak koyun.
6. Üzerine ceviz serpererek servis edebilirsiniz.

