



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANDİL HELVASI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Su Bardağı irmik
- 4 Su Bardağı su
- 4 Su Bardağı toz şeker
- 1 Paket dolmalık fıstık

Önce su ve toz şeker ve birkaç damla limon ile bir şerbet kaynatıp kenara alıp soğutuyoruz, sana margarini derin bir tencerede eritip, fıstıkları kavuruyoruz, üzerine irmikleride ekleyip sürekli karıştırarak, hafif esmer olana kadar akvuruyoruz, ocağın altını kısıp, şerbeti yavaş yavaş ekleyip iyice yediriyoruz, şerbet bitince ocağı kapatıp tarçın ile servis ediyoruz.