



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMON HELVASI

6 kişilik Malzemesi:

3 limon

1 kahve fincanı tozşeker

4 yumurta sarısı

2 kahve fincanı süt

1.5 su bardağı irmik

Yarım paket margarin (125 gr)

Şurubu için:

1 su bardağı tozşeker

3 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker ve 3 su bardağı sütü kaynatarak şurubu hazırlayın.

Limonları iyice yıkayıp kurulayın ve kabuklarını rendeleyin. 1 kahve fincanı toz şeker ile rendelenmiş limon kabuklarını ellerinizle ovun. Sıcak şuruptan bir kepçe alarak şekerle ovduğunuz limonlu karışıma ekleyip karıştırın.

Yumurta sarılarını ve sütü ayrı bir kasede çırpın. Kalan şurup ılınınca sütlü karışıma ekleyip çırpın.

Margarini geniş bir tavada eritip irmiği ilave edin. Kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırarak altın sarısı renk alana kadar kavurun.

Sütlü karışımı ve limonlu karışımı kavrulmakta olan irmiğe ilave edin. Bir kez karıştırıp kapağını kapatın ve çok kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Bir kez daha karıştırıp ateşten alın. 15 dakika dinlendirip ılık veya soğuk olarak servis yapın.