



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR HELVASI

1 su bardağı haşlanmış mısır
2 çorba kaşığı tereyağı
6 adet taze kayısı
2 çorba kaşığı un
Yarım çay bardağı tozşeker
1 su bardađı süt

Tereyağını eritip, mısırları 5-10 dakika kavurun. Küçük küçük doğradığınız kayısıları üzerine ekleyip, kavurmaya devam edin. Unu ilave edin ve birkaç dakika daha kavurun. Süt ve şekeri de tencereye ilave edin. Hepsini birlikte beş dakika daha pişirip, ılınmaya bırakın. Kaşıkla şekil vererek servis yapın.