



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU ESMER HELVA

2 su bardağı mısır unu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı şeker
3 su bardağı süt

Mısır unu ve tereyağı orta ateşte 20 dakika kavrulur. Sürenin dolmasına yakın kakao ilave edilir. Sütle şeker karışımı katılır, karıştırılır, kısık ateşe alınır. Sütü tamamen çekince ateş söndürülür. Yarım saat dinlendirilir. Kaşıkla servis tabağına bırakılır.