



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİSKİ ANBER HELVASI

1,5 su bardağı irmik
3 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı toz şeker
2 adet limon
3 su bardağı süt

Önce limonlar ince rendelenir, mevcut şekerin yarısıyla kabukların rengi şekere çıkana kadar ovulur. Sonra üzerine kalan şeker ve ılı süt eklenir, eriyene kadar karıştırılır, bir kenara bırakılır. Başka bir tencerede irmik ve tereyağı kavrulur. (15 dakika kadar) Ateşten alınır, 10 dakika bekletilir. Hazırlanan şurup eklenir. Kısık ateşe yerleştirilir. Tamamen sıvıyı çekene kadar pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt konur. Yarım saat dinlendirildikten sonra servise sunulur.