



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTA HELVASI

4 yemek kaşığı buğday nişastası
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı şeker
Ceviz

Nişastayı bir kasede suyla iyice karıştırıp kek hamuru kıvamına getirin.
Sıvı yağı tencerede kızdırıp hazırladığınız karışımı yağa ekleyin.
Kısık ateşte iyice kavurup şekerini ilave edin.
Tane tane olan helvayı tabağa alıp üzerine ceviz parçaları serpin ve servis edin.

