



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY HELVASI

4 su bardağı un
1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri

Unu, tavada kısık ateşte hafif pembeleşene kadar kavuruyoruz. Tel süzgeçten geçirip eliyoruz. Margarin eritip ılıtıyoruz. Margarin ve pudra şekerini, una ilave ediyoruz. İyice karıştırarak margarin una yediriyoruz ve helvayı tepsiye bastırıp üzerini düzeltiyoruz. Dilimleyip servis yapıyoruz.

Not: Helva sıcakken dilimlenir. Soğuduktan sonra sertleşeceği için keserseniz dağılıbilir.

