



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI CEVİZLİ HELVA

2 su bardağı irmik
5 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tarçın
1,5 çay bardağı ceviz içi
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı şeker

Tencereye tereyağını koyup eritin. Üzerine irmiği koyup kısık ateşte kavurmaya başlayın. İrmiklerin rengi değişip kokusu mutfağa dağılıncaya kadar kavurmaya devam edin. Diğer taraftan süt ve şekeri bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. Bu sütlü şerbeti yaklaşık 20 dakika kadar kısık ateşte kavrulmuş irmiğin üzerine dökün. Tarçını da üzerine ilave edip karıştırın ve kapağını kapatıp ocaktan alın, demlenmeye bırakın. Servis yaparken bir kaseye cevizleri ve üzerine helvayı koyup servis tabağına ters çevirip ılık olarak servis yapın. Ama soğuk da lezzetli oluyor. Yazın yanında kaymaklı dondurma da çok yakışıyor.