



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI HELVA

2 su bardağı irmik
5 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tarçın
2 su bardağı süt
1.5 su bardağı şeker

İrmiği , rengi dönene kadar, yaklaşık 20 dakika tereyağında kavurun. Süt ve şekeri bir taşım kaynatın ve irmiğin üzerine dökün. Tarçını da ekleyip karıştırın. Helvayı ocaktan alın, kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakın. Üzerine ceviz koyarak servis yapın.