



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TEPSİDE KURU HELVA

3 su bardağı un  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Üzeri için:  
Pudra şekeri

Un elenerek bir tencereye aktarılır, çok kısık ateşe yerleştirilir. Ara sıra karıştırarak yarım saat kavrulur. Üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvıyağ karışımı eklenir. Kısık ateşte devam edilir. Pudra şekeri konur. Bir kaç dakika daha kavrulur. Küçük bir tepsinin tabanına pişirme kağıdı yerleştirilir. Helva karışımı dökülür, önce kaşıkla sonra da bir çay bardağı arkasıyla düzeltilir. Pudra şekeri serpilir, kare kare kesilir. Buzdolabına konur, bir gece bekletilir. Servis tabağına dizilir. Artık buzdolabına konmadan bir kaç gün dayanabilir.