



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UNLU PİRİNÇ HELVASI

1 su bardağı baldo pirinç
1 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
Yarım paket tereyağı

Pirinç yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Un ve tereyağı kavrulur. (5 dakika) Pirinç eklenir. Bir kaç dakika sonra şeker, su eklenir. 10 dakika sonra ateşten alınır. Yarım saat dinlendirilir ve servise sunulur.
