



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ CEVİZLİ PORTAKAL HELVASI

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı kuru üzüm
125 gr Sana Klasik Margarin
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı dövülmüşceviz
1 çay bardağı portakal suyu

SANA KLASİK MARGARİNİ BİR TENCEREDE ERİTİN.UNU KATIP PEMBELEŞİNCEYE KADAR KAVURUN.SÜTÜ ŞEKERLE KARIŞTIRIN.ŞEKERLİ SÜTÜ UNA İLAVE EDİN.PORTAKAL KABUĞU RENDESİNİ VE SUYUNU KATIN.KARIŞTIRARAK SUYUNU ÇEKTİRİN.HELVANIN ALTINI KAPATIP CEVİZİ VE KARA ÜZÜMÜ EKLEYİN. SICAK SERVİS YAPIN.