



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VAKİT NAKİT HELVASI

1 su bardağı mısır unu
Yarım paket margarin
2 su bardağı su
Yarım su bardağı şeker
1 paket vanilya
Tarçın

Uygun büyüklükte ki tencereye mısır unu ve margarin konur, orta ateşte 5-6 dakika kavrulur. Diğer yanda su, şeker ve vanilya karıştırılır. Kavrulan mısır ununa eklenir. Kısık ateşe alınır, güzelce karıştırılır. Mısır unu suyu çekene kadar pişirilir. İliyinca kaşıkla tabağa bırakılır. Üzerine tarçın serpilir.