



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YALANCI HELVA

400 gram sıvı krema  
1 paket çikolata (160 gr) (İster sütlü ister bitter fark etmez)  
500 gr bisküvi (Petibr ya da yulaflı fark etmez)  
125 gr tuzsuz tereyađı  
Antepfıstığı (ya da badem, fındık, ceviz)

Bisküvileri robottan un haline gelene kadar ekin.  
Tencereye sıvı kremayı koyu ılıtın.  
İliyan kremaya çikolatayı ve tereyağını ekleyip eriyene kadar tel ırpıcı ile karıştırın.  
Kaynamamasına dikkat edin.  
İliyan karışıma bisküvileri ekleyin ve baloncuklar çıkınca ocağın altını kapatın.  
İstediğiniz kuruyemişleri ekleyin. Badem, antepfıstığı, fındık çok yakışıyor.  
Kare borcamı streç filmle kaplayın.  
Sıcak olan karışımı borcamı yayın ve spatula ile düzeltin.  
Oda ısısına gelince derin dondurucuya koyun.  
En az 3 saat bekletin.  
Dilerseniz 1 ay bile durabilir.  
Tketeceđiniz zaman ters çevirin ve streç filmi çekip dilimleyin.

