



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLA YALANCI PEYNİR HELVASI

125 Gr Sana Hamurışı
1 Kahve Fincanı hindistan cevizi
1 Bardak YOĞURT
1 Çay Kaşığı karbonat
1 Bardak şeker
1 Adet yumurta
1 Bardak irmik

Yoğurdu teflon bir tencereye koyun. İçine yumurtayı çırparak ve Sana margarin küçük parçalar halinde atılır. Ve düşük ateşe konur. Daha sonra irmiği kabartma tozu ve şekeri ilave edip karıştırmaya devam edin. Kaşıkla beraber tencereden toplanıp gelirse pişmiştir. Kapatmadan az önce hindistan cevizi içine atılır. Hindistan cevizi peynir helvası kıvamı verir damakta.