



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÖRÜK HELVASI

1 subardağı tozşeker
1 subardağı nişasta
2,5 subardağı su
125 gr tereyağı
1 yemek kaşığı sıvıyağ

Tava kısık ateşe konur önce tereyağı eritilir sonra sıvıyağ eklenir. Diğer tarafta tozşeker, nişasta ve su karıştırılır, eritilir, tavaya ilave edilir. Kısık ateşte karıştırılarak nohut fındık şeklinde dökülmeye başlar, helva tamamdır, biraz ılınınca servise sunulur.

