



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LİMON HELVASI



1,5 su bardađı irmik
3 orba kaşığı tereyağı (125 gr)
1,5 su bardađı Őeker
3 su bardađı süt
3 adet limon

- # Limonlar rendenin ince kenarıyla rendelenir. zerine yarım bardak Őeker eklenir ve rengi Őekere geçene kadar ovulur.
- # Sonra kalan Őeker ve ılık süt ilave edilir. Őeker eriyene kadar arıştırılır. Bir kenara bırakılır.
- # Tencereye tereyağı ve irmik konur. Orta ateŐte irmik kızarana kadar kavrulur. (en az 15 dakika)
- # Daha sonra sıçramaması için kaŐık kaŐık Őerbetten eklenir.
- # Kaynama noktasına gelince ateŐ kısılır, kapak kapatılır. Sıvı kalmayana kadar piŐirilir.
- # Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleŐtirilir. Yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda karıştırılır ve ısaltılmıŐ bir kaseye hafif bastırarak doldurulur.
- # Tatlı tabağına ters çevrilerek servise sunulur.

Not: Limon helvası, geleneksel Türk mutfağına has bir tarifdir.