



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

LİMON HELVASI



1,5 su bardağı irmik
3  orba kaşığı tereyağı (125 gr)
1,5 su bardağı  eker
3 su bardağı süt
3 adet limon

- # Limonlar rendenin ince kenarıyla rendelenir.  zerine yarım bardak  eker eklenir ve rengi  ekere geçene kadar ovulur.
- # Sonra kalan  eker ve ılık süt ilave edilir.  eker eriyene kadar arı tırılır. Bir kenara bırakılır.
- # Tencereye tereyağı ve irmik konur. Orta ateşte irmik kızarana kadar kavrulur. (en az 15 dakika)
- # Daha sonra sıçramaması için ka ık ka ık  erbetten eklenir.
- # Kaynama noktasına gelince ateş kısılr, kapak kapatılır. Sıvı kalmayana kadar pişirilir.
- # Kapakla tencere arasına emici bir kağıt yerleştirilir. Yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda karıştırılır ve ısaltılmış bir kaseye hafif bastırarak doldurulur.
- # Tatlı tabağına ters çevrilerek servise sunulur.

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