



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ HELVASI (ARTVİN)

180 g / 3 su bardağı dövülmüş ceviz
4 yemek kaşığı tepeleme un
30 g / 2 yemek kaşığı tereyağ
½ su bardağı pekmez

Cevizleri tencere ya da tavaya koyup kısık ateşte ısıtın ve yanmaması için karıştırın. Cevizlerin birbirini tutması için biraz pekmez ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Cevizli karışımı ocaktan alın ve ılıyınca elle iyice sıkarak cevizin yağını çıkarın. Ceviz yağına tereyağı ekleyin ve eritin. Bu yağ karışımına un ekleyerek karıştırın ve güzel koku çıkarıncaya kadar kavurun. Sıkarak yağını çıkardığınız cevizleri dövün. Cevizlere helvayı (hazırladığınız unlu karışımı) ekleyin. Ilıklaşınca pekmez katarak karıştırın. Karışımı yuvarlayarak şekil verin. Soğuyunca dilimyerek servis edin.
