



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ HELVASI

- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı nişasta
- 1 su bardağı iri parçalara bölünmüş ceviz

Nişastayı yarım bardak suyla ezip pütürsüz hale gelene kadar karıştırın. Tencereye pekmezle bir bardak suyu koyun, ezdiğiniz nişastayı ve cevizleri de ekleyin. Sürekli karıştırarak pişirin. İyice katılaştığında ateşten alın ve ufak bir fırın tepsisine dökün. Her tarafı eşit yükseklikte olacak şekilde yaydığınız tatlınızı soğumaya bırakın. İyice soğuduğunda buzdolabında da birkaç saat bekletin., baklava şeklinde dilimleyin ve misafirlerinize sunun.

