



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PEKMEZLİ HELVA

200 gr. bütün ceviz içi
0.5 kg, pekmez
3 bardak su
1 kaşık tereyağı
nişasta

Nişasta suda eritilir, içine pekmez koyularak ateş üzerinde pişirilir. Pişince içine cevizler bütün olarak atılır. Bir kaba dökülerek dondurulur. Şekilli kesilerek servis yapılır.

[ML® Fıstıklı Cevizli Helva için tıklayın](#)

[ML® Yumurtalı Helva Videosu](#)