



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI HELVA

3 su bardağı un
4 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı pekmez
1 ay bardağı ceviz
1 ay bardağı antepfıstığı
1 su bardağı su
1 su bardağı şeker

Büyük bir tavanın içinde unu ve yağı yaklaşık 10 dakika kadar kavurun. Daha sonra üzerine şekerini ve suyunu ekleyip kavurmaya devam edin. Şeker eriyince ve helva kaşığın etrafında toparlanmaya başlayınca 5 dakika daha kavurup ocaktan alın. Üzerine ceviz ve pekmezi döküp kaşıkla şekillendirin. Cam bir kabın içine kaşıkla bütün olarak yerleştirip üzerine de kıyılmış antepfıstığını döküp bastırın. Biraz daha pekmez ve cevizle süsleyip sunum yapın.