



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HELVA SOSLU TATLI

### Malzemeler

- 1 Adet yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 kaşık ceviz
- Kabartma tozu
- Yeterince un
- Şerbet İçin
- 4 bardak şeker
- 5 bardak su
- ¼ limon suyu
- Sosu İçin
- 200 gr. Vanilyalı helva
- 100 gr margarin
- 1 su bardağı su
- 1.5 kaşık şeker
- 2 kaşık kakao

### Yapılışı

1 adet yumurta, 2 kaşık yoğurt, 1 bardak yağ kabartma tozu içine katılarak kulak memesi kıvamında yoğrulur. Bu sırada 2 kaşık ezilmiş cevizi üzerine ekleyerek yoğurma işlemini bitirin. Daha sonra hamurdan kurabiye yapar gibi parçalar kopartıp ovalayın. Elinizde ovaladığınız parçaların üstüne parmağınızla çok hafif üstü çukur kalacak şekilde bastırın. Tepsiyeye koyarak fırında (200 derece) kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkartıp daha önce hazırladığınız şerbeti üzerine dökün. Tatlıyı şerbetini çekmeye bırakın. Bir tencereye 1 bardak su, helva yağ, kakao şekeri ilave ederek sosu kısık ateşte helvayı ezerek pişirin. Hafif koyu kıvamdaki sosu şerbeti emen tatlının üzerine dökün. Üzerine isteğe göre ceviz veya hindistancevizi koyarak süsleyin. Daha sonra dolaba kaldırarak soğumaya bırakın.