



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAÇUVAL HELVASI (ÇORUM)

1.5 su bardağı un
250 gr margarin
1 çay bardağı pekmez
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı leblebi tozu

1. Unu geniş bir tavaya alın. Tahta kaşıkla sürekli karıştırarak kısık ateşte unun rengi değişinceye kadar kavurun. Margarin ekleyip una yedirerek kavurmaya devam edin.
2. Pekmeze suyu karıştırın. Kavrulmakta olan una azar azar ekleyin. Hızlıca karıştırın. Helva kıvamını alınca ateşten alıp ılınmaya bırakın.
3. Helvadan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp top şeklinde yuvarlayın. Servis tabağına dizip soğumaya bırakın. Üzerine leblebi tozu serpip servis yapın.

