



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRUNU HELVASI (GİRESUN)

2 su bardağı fırınlanmış mısır unu

125 gr tereyağı

1 su bardağı çekilmiş fındık

Şerbet için:

2 su bardağı tozşeker

2 su bardağı su

1. Şerbet için; şeker ve suyu kaynatıp soğumaya bırakın.
2. Mısır ununu tavaya alıp orta ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak birkaç dakika kavurun. Tereyağını eritip mısır ununa ekleyin ve sürekli karıştırarak 10 dakika kavurun. 2 kaşık fındığı üzerine kullanmak için ayırıp kalanını helvaya ekleyip karıştırın. Soğuk şerbeti azar azar ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak yedin.
3. Helvayı yuvarlak bir kalıba alın. Servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Üzerine çekilmiş fındık serpin. Çevresini fındıklarla süsleyip ılık olarak servis yapın.



Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020