



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ HELVA (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

1 kase un

4 yemek kaşığı tereyağı / margarin

1 kase pekmez

Un sararınca kadar kavrulur.

Üzerine bir kase pekmez eklenir ve ocağın altı kısılarak karıştırmaya devam edilir. Yaklaşık on dakika kadar kavrulduktan sonra ateşten alınır ve sıkma yapılarak ve arzuya göre ceviz içi veya badem içiyle servis edilir.

