



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PESTİL HELVASI (MARDİN)

Mardin Müze Müdürlüğü

Pestil

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1 kase ceviz

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

1 su bardağı su

Pestiller ufak ufak parçalanır. Tavaya yağ eklenir ve üzerine ufalanan pestiller eklenerek kavrulur.

Üzerine üç yemek kaşığı kadar dövülmüş ceviz eklenir.

Ayrı bir yerde şerbeti hazırlanır.

Hazırlanan şerbet harcın üzerine dökülür ve pestillerin şerbeti iyice çekmesi beklenir.

Şerbet iyice çekildikten sonra helva servis edilir.

