



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHI HELVASI

Eyüp Sevinç

Helva için;

2,5 su bardağı un

½ su bardağı su

1 su bardağı ceviz içi (iri doğranmış)

4 yemek kaşığı margarin

1 yemek kaşığı sıvıyağ

Şerbeti için;

1 su bardağı su

½ su bardağı pekmez

½ su bardağı tozşeker

Süslemek için;

1 yemek kaşığı Hindistan cevizi

1 yemek kaşığı tarçın

Şerbeti için; Tencereye su, tozşeker ve pekmezi koyup karıştırın. Kısık ateşte, şeker eriyene kadar kaynatın.

Helva için; Tencereye margarin ve sıvıyağı koyup eritin. Unu ilave edin. Kısık ateşte, un pembeleşene kadar

kavurun. İçerisine iri doğranmış ceviz içlerini ilave edip karıştırın. En son suyu ekleyip 5 dakika daha kavurun.

Hazırlamış olduğunuz sıcak şerbeti tatlının içerisine ilave edin. Tatlıyı bir kere karıştırın ve tencerenin kapağını

kapatın. 15-20 dakika dinlendirin. Tatlıyı kaşık yardımı ile şekillendirerek servis tabağına koyun. Servis etmeden önce üzerine Hindistan cevizi ve tarçın serpin.

