



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI ÇÖKELEKLİ HELVA

Eyüp Sevinç

1,5 su bardağı tuzsuz çökelek  
1 yemek kaşığı susam  
2 su bardağı un  
3 yemek kaşığı kaymak  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
7-8 yemek kaşığı bal  
2 yemek kaşığı ceviz  
Tarçın  
Cevizli dondurma

Öncelikle teflon tencereye kaymağı ve zeytinyağını koyup eritin. Daha sonra azar azar unu ekleyip güzelce kavurun, pembe renk alana kadar işlemi devam ettirin. Daha sonra üzerine çökeleği, cevizi, susamı ekleyip karıştırın ve balı gezdirin. Karıştırdıktan sonra karışımı ufak kaselere bastırıp çıkarın. Üzerine tarçın serpip cevizli dondurma eşliğinde servis yapın.

