



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZ VE KROKANLI UN HELVASI

4 su bardağı un

2 yemek kaşığı tereyağı

1 çay bardağı sıvı yağ

Krokan için:

1 su bardağı ceviz içi (çekilmiş)

1 su bardağı şeker

Şerbet için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

2-3 damla limon suyu

Şerbeti hazırlamak için bir tencereye şekeri ve suyu koyarak kaynatın. Kaynayınca 2-3 damla limon suyunu ilave ederek 5 dakika kadar daha ocakta tutun.

Bir tavada unu yağ kullanmadan kavurun. Unun rengi değişince sıvı yağ ve tereyağını ilave ederek karıştırın. Un, yağı iyice emince şerbetini dökün ve kapağını kapatın.

Ayrı bir çelik tavada şekeri eritin, cevizi ilave edin. Yağlanmış tepsiye dökerek soğumasını bekleyin. Soğuyan krokanı elinizle kırın ve helvanın içine ilave edin. Helva ılınınca elinizle sıkarak şekil verin. Servis yaparken üstlerini iri ceviz parçalarıyla süsleyin.

