



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HELVA (ORDU)

<https://www.aksam.com.tr>

öven kökü
Meyan kökü
Limon tuzu
Ceviz
Şeker

öğen 12 saat boyunca çok kısık ateşte kaynatılarak köpürtölür, köpükler bir kaba toplanarak biriktirilir. Başka bir tencerede şerbet hazırlanır. Köpük ve şerbet birleştirilerek ceviz eklenir iyice karıştırılır.

Not: Bu helvanın özelliğı kış aylarında insanı sıcak tutar.

