



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PEKMEZLİ UN HELVASI

1 su bardağı un
1 su bardağı üzüm pekmezi
1 su bardağı su
125 gr margarin
1 kase ceviz

Yağ eritilir. Yağ ile un kavrulur. Kahverengi bir renk alana dek kavrulan helvanın üzerine pekmez ve su ilave edilir. Tencereye yapışmayacak şekilde olana kadar pişirilir. Ocaktan alınır. Tezgaha bir parça helva alınır. Tezgaha ceviz serpilir. Üzerinde yuvarlanır. Kesilerek servis tabağına alınır.