



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ UN HELVASI (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 2 Kaşık Tereyağı
- 2 Su Bardağı Un
- 2 Su Bardağı Şeker
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı İnce Dövmüş Ceviz İçi

Şerbeti için su ve şeker tencerede kaynatılarak soğumaya bırakılır, başka bir tencerede tereyağı eritilir üzerine zeytinyağı ve un ilave edilerek kısık ateşte un kavrulana kadar (rengi koyulaşınca/un kokusu çıkınca) karıştırılır, hazırlanan şerbet kavrulmuş olan helvanın üzerine dökülerek şerbetini çekinceye kadar karıştırılır, şerbetini tamamen çekince cevizleri ilave edilir, cevizlerin eşit olarak helvanın içinde dağılması için karıştırılır. Kaşık yardımı ile helvaya şekil verilerek servis tabağına dizilir. Soğuk olarak servis yapılır.

