



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ UN HELVASI

125 gr tereyağı
2 su bardak un
1 su bardak süt
1 su bardak su
1,5 su bardak şeker
1 su bardak ceviz

Bir tencerede tereyağı eritilir un ilave edilir orta ateste kahverengi alana kadar kavrulur. Kavrulan una şeker, süt, su ve ceviz ilave edilip karıştırılır. Koyulasip tencereye yapışmıyana kadar ocakta karıştırılır, kasıkla alıp servis tabagina alınır. Üzerine ceviz konur.