



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ UN HELVASI

250 gram tereyağı
3 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 su bardak ince çekilmiş ceviz

Tereyağını geniş ve derin bir tencerede eritin.

Unu ilave edip, sürekli karıştırarak rengi açık kahverengi oluncaya kadar iyice kavurun.

Helva önce katılaşır, kavrulmaya devam edince sulanır.

Tam bu sırada, toz şekerini 1 su bardağı su ile karıştırıp, tenceredeki una ekleyin.

Şekerini yedirinceye kadar iyice karıştırın.

Ortalama 10-15 dakika sonra ocağı söndürüp dövülmüş cevizi veya fıncığı ekleyin ve karıştırın.

Ocaktan alın. Sıcakken kaşıkla şekil vererek servis tabağına yerleştirin.

Ilık olarak servise sunun.

