



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ UN HELVASI

5 su bardağı un
1 ay bardağı sıvı yağ
250 gram tereyağı
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su veya süt
Kırılmış ceviz

Su ve şeker derin bir tencerede kaynatın.

Helvanın yapılacağı ayrı bir tencerede tereyağını eritin ve sıvı yağ ilave edin.

Üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar yağda kavurun.

Kırılmış cevizleri de ekleyip karıştırmaya devam edin.

Yağda kavrulan un pembeleşince kaynatılmış şekerli suyu üzerine dökün ve hızlı bir şekilde su çekilene kadar karıştırın.

Suyu çekilince helvanız servise hazır demektir.

