



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ UN HELVASI

1 su bardağı ceviz içi
2 su bardağı un
250 gram tereyağı
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Şerbeti için:
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
Süslemek için:
Ceviz

Şerbeti hazırlamak için toz şeker, su ve sütü bir tencereye alın. Kaynadıktan sonra ocağı kapatıp, soğumaya bırakın. Tencereye aldığınız tereyağını eritin ve 1 çorba kaşığı sıvı yağ ekleyin. Unu katın ve kısık ateşte unun rengi dönene kadar sürekli karıştırarak kavurun. Cevizi ilave edin ve 1 dakika daha karıştırın. Soğuyan şerbeti ekleyin ve şerbeti çekene kadar karıştırmaya devam edin.

Kaşığı ters çevirdiğiniz zaman helva göz göz atıyorsa ve kaşıktan parça parça düşüyorsa ocaktan alın. Tencerenin kapağı kapalı olarak 15 dakika demlendirin ve dilediğiniz şekilde servis tabağına alın. Ceviz ile süsleyerek, sıcak veya ılık olarak servis yapın.

