



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ UN HELVASI

125 Gr Sana Mutlu Aile
1 Paket ceviz içi
2 Su Bardağı un
1 Su Bardağı süt
1,5 Su Bardağı toz şeker

Yağ eritilir. Önce eritilen yağa un ilave edilerek pembeleşinceye kadar yaklaşık 20 dakika kadar kavrulur ardından cevizler eklenerek bu işlem kısa bir süre sürdürülür. Daha önceden kaynattığımız süt, şeker ve 2 su bardağı su soğuk bir şekilde bu hamurun üzerine dökülüp, su çekene kadar pişirilir, arzuya göre tarçın ilave edilebilir.