



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ UN HELVASI

200 gram tereyağı
200 gram un
1 su bardağı su
1 çay bardağı şeker
1,5 çay bardağı ceviz
1 su bardağı süt

Tereyağını tavada eritip üzerine unu ekleyip kavurmaya devam edin. Yaklaşık 19 dakika kadar kavurup. Üzerine şekerle ve sütle şerbet yapıp karıştırıp kavrulmuş un ve tereyağının içine boşaltın. Karıştırıp şerbetini çektiğin karıştırın ve cevizlerle süsleyip servis yapın. Şeker kullanmak istemeyenler sadece pekmeze yapıp hiç şeker koymayabilirsiniz.